- Owner's Use and Care Guide
- Guide d'utilisation et d'entretien
- Manual de instrucciones

KEG COOLER
GLACIÈRE DE BIÈRE PRESSION
BARRIL REFRIGERADOR

Model • Modèle • Modelo **DKC5811BSL**

Danby Products Limited, Ontario, Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc., Findlay, Ohio, USA 45840

V3 .06.11 DM

DKC644 - front-1.pdf 2007-3-6 10:05:17

NOTES / NOTAS

WELCOME

Welcome to the Danby family. We're proud of our quality products and we believe in dependable service.

You'll see it in this easy-to-use manual and you'll hear it in the friendly voices of our consumer service department.
Tel: 1-800-26-Danby®

Best of all, you'll experience these values each time you use your Keg Cooler. That's important, because your new Keg Cooler will be part of your family for a long time.

Start Here!…Before using your Chill 'N Tap Keg Cooler

Write down the model and serial numbers here. They are on a label located on the back of the cabinet.

Model number _____

Serial number _____

Date purchased _____

Staple your receipt to the inside back cover of this page. You will need it to obtain service under warranty.

NEED HELP?

Before you call for service, there are a few things you can do to help us serve you better...

Read this manual
It contains instructions to help you use and maintain your keg cooler properly.

If you received a damaged appliance
Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the appliance.

Save time and money
Check the section titled "If Something Goes wrong" before calling. This section helps you solve common problems that might occur. If you do need service, you can relax knowing help is only a phone call away.
Tel: 1-800-26-Danby®

DKC645BLS -3.pdf 2007-3-7 17:56:58

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Information 4

Grounding Instructions 4
Warning $C0_2$ Can be Dangerous! 4
Safety Precautions 5
Don't Wait Do This Now! 5
Important Notice 5

Features 6

Knowing your Keg Cooler 6
Chill 'N Tap Accessories 7
Capacity 8

Setting Up Your Chill N' Tap 9

Before putting your appliance into use 9
Disposal of Packaging 9
Location 9
Assembly Instructions 10
Changing the Direction of the Door Swing 13
Castor Installation 13

Operation Instructions 14

Beer Temperature 14
Replace an Empty CO_2 Cylinder 15
Tap a Keg 15
Using Proper Draw Technique 16

Cleaning and Maintenance 17

Keg Cooler, Dispense System 17
Glassware, CO_2 Pressure, Beer Keg 18

Before You Call For Service 19

Troubleshooting 19
Warranty 20

DKC645BLS -4.pdf 2007-3-7 17:59:29

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL SAFETY INFORMATION BEFORE USING

GROUNDING INSTRUCTIONS

FOR YOUR SAFETY...
Pertaining to the risk of Fire, Electric Shock or Injury to Persons.

- This appliance must be grounded. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electric shock by providing a path of least resistance for electric current.
- This appliance is equipped with a power cord having an equipment grounding conductor and grounding plug. The plug must be plugged into an appropriate wall outlet that is installed and grounded in accordance with all existing local codes and ordinances.
- Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not clearly understood, or if doubt exist as to whether your electrical wall outlets are properly grounded.

WARNING CO_2 CAN BE DANGEROUS!

CO_2 Cylinders when charged contain high pressure compressed gas which can be hazardous if not handled properly. Read and understand the following procedures for CO_2 cylinders before installation;

⚠ WARNING ⚠

If it becomes difficult to breathe and/or your head starts to ache, abnormal concentrations of carbon dioxide (CO_2) may be present in the area....

CLOSE THE MAIN VALVE ON THE CO_2 CYLINDER,

VENTILATE AND LEAVE THE ROOM IMMEDIATELY!

1. Always connect a CO_2 gas cylinder to a regulator. Failure to do so could result in an explosion which can possibly result in death or injury when the cylinder valve is opened.

2. Never connect a $C0_2$ gas cylinder directly to beer keg.

3. Always secure a $C0_2$ gas cylinder in an "upright" position.

4. Always keep a CO_2 gas cylinder away from heat.

5. Never drop or throw a CO_2 gas cylinder.

6. Always check the D.O.T. (Department of Transport) test date located on the neck of the cylinder before installation. If over ten (10) years, do not use, return the gas cylinder to gas supplier.

7. Never connect a product container unless there are two (2) safety mechanism's in the pressure system;

(a) One at or on the CO_2 regulator.
(b) One at or on the product container coupler in the pressure gas line.

NOTE: The regulator and keg coupler supplied with this unit are inclusive of such safety mechanisms.

8. CO_2 gas cylinders should be stored in the coolest part of the establishment (preferably) at 70ºF (21ºC) and must always be securely fastened in an "upright" position.

9. Always ventilate area after any leakage of CO_2.

DKC645BLS -5.pdf 2007-3-7 18:01:53

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance must be connected to a properly grounded electrical outlet (see Grounding Instructions on pg. 4)
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug.
- Do no use this product near water, for example: in a wet basement, near a swimming pool or sink.
- Do not defrost this appliance using other electric appliances (i.e. hair dryer) and never attempt to scrape or remove ice/frost from the evaporator (cold plate) with sharp objects.
- Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning and/or attempting repairs/servicing.

WARNING: Repairs should be performed by qualified service personnel only.

DON'T WAIT, DO THIS NOW!

Improper disposal of worn out appliances pose a risk of entrapment to children.

- If you have purchased this appliance to replace an old one remove either the gaskets, latches, lids or doors from the unused appliance. If it was equipped with a door lock that cannot be opened from the inside, (lock bolt) make sure the lock is removed, disabled or destroyed before discarding, this will make it impossible for children to accidentally lock themselves inside the appliance and suffocate.
- The refrigerator system of this appliance is filled with refrigerant and insulating substances which should be treated and processed separately. Call your nearest service agent or specialized servicing center. If you are unable to locate one, contact your local authorities for proper disposal instructions. Be careful not to damage any of the refrigeration lines of the appliance.

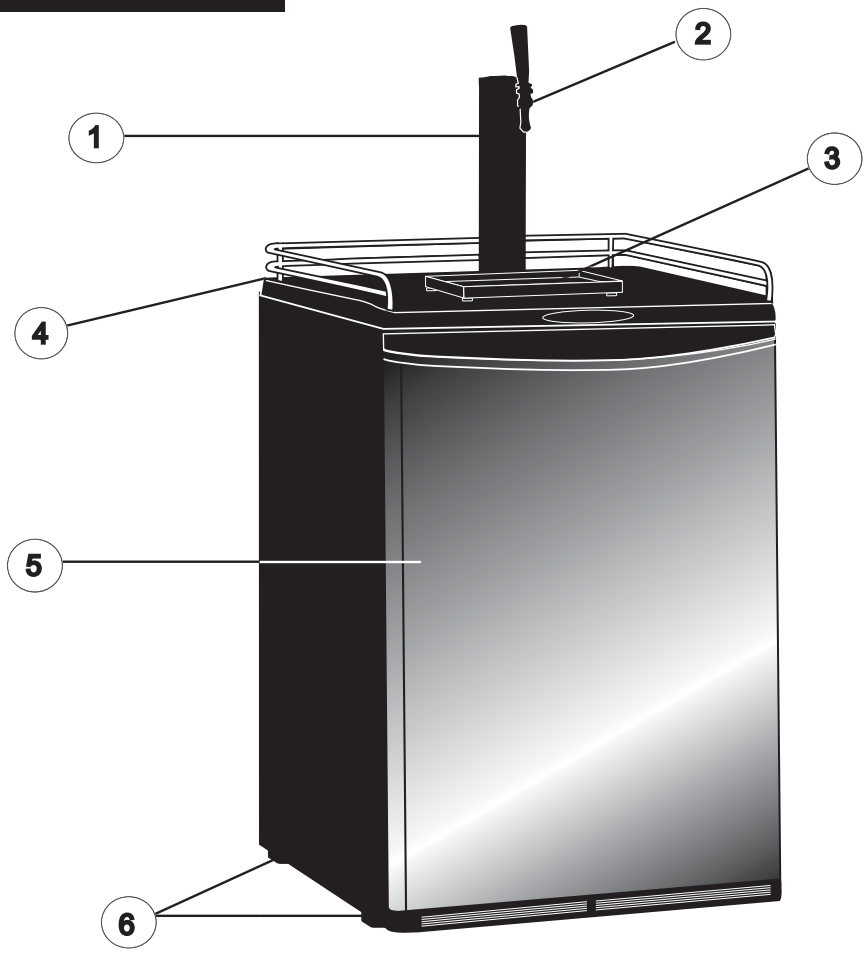
IMPORTANT NOTICE

Beer is easily available with Danby's new Keg Cooler, however, it is not intended to be available to people under the legal age to consume beer. A beer faucet lock kit for the purpose of limiting access, is readily available and can be purchased through our after sales service department (*see* 'Optional Accessories' on pg 7). *Danby does not assume* liability for the unlawful use or consumption of the beer.

PLEASE DRINK RESPONSIBLY AND PLEASE DON'T DRINK AND DRIVE!

FEATURES

KNOWING YOUR KEG COOLER



1 Black Dispense Tower

2 Dispenser Faucet & Handle

3 Plastic Drip Tray

4 Worktop & Chrome Rail

5 Stainless Steel Door

6 Leveling legs or optional Swivel Castors (included)

DKC645BLS -7.pdf 2007-3-7 18:03:37

CHILL 'N TAP ACCESSORIES

INCLUDED ACCESSORIES

Remove and inspect all accessories supplied with this unit are present and in good condition. In the event any of the accessories are missing and /or not in good condition, please call Danby TOLL FREE at the number listed below and speak with one of our Customer Service Representatives.

2 Chrome Rails (for attachment to Work top)
4 Self-Tapping Screws (to attach chrome rails)
1 CO_2 Cylinder Support Stand
1 CO_2 Cylinder (empty)
1 CO_2 Regulator (high/low pressure gauges)
1 CO_2 Air Line Hose
2 CO_2 Air Line Hose Connectors
1 CO_2 Air line hose plug (located exterior rear cabinet)
1 Beer Keg Coupler
1 Beer Tower Unit (incl. faucet, hose, nut and rubber washer)
4 Machine Screws (to attach to beer tower)
1 Gasket (beer tower base)
1 Pull Handle (beer tower faucet)
1 Beer Keg Stand (required for "squat" keg installations only)
1 Protective Plate (refrigerator cabinet floor)
1 Plastic Drip Tray (2 piece)
4 Swivel Casters - 2 locking- (optional installation)
16 Machine Screws (for caster installation)

OPTIONAL ACCESSORIES

These are NOT included with the CHILL 'N TAP, and must be purchased separately.

Description	**Part No.**
Beer Faucet Lock.	#7703
Beer Line Cleaning Kit.	#CLEANINGKIT

For more details on purchasing any of the above listed accessories, please contact our customer service department at 1-800-26- Danby® (1-800-263-2629).

FEATURES

CAPACITY

KEG SIZES

There are three (3) standard size beer kegs that can be used in your Chill 'N Tap Keg Cooler;

1/2 Barrel : 58.5 Liter Keg (15.5 Gal)
Yields : 7 cases (1984ozs) of beer
Keg Weight: 170lbs Full (approx.)

1/4 Barrel: 30 Liter Keg (7.75 Gal)
Yields: 3-1/2 cases (992ozs) of beer
Keg Weight: 85lbs Full (approx.)

1/6 Barrel: 20 Liter Keg (5 Gal)
Yields: 2-1/2 cases (640ozs) of beer
Keg Weight: 60lbs Full (approx.)

CO_2 CYLINDER

A fully charged (5lb) CO_2 cylinder will service (approx.):

Quantity	**Keg Size**
10	58.5 Liter Kegs (1/2 Barrels)
20	30 Liter Kegs (1/4 Barrels)
25	20 Liter Kegs (1/6 Barrels)

For the location of a CO_2 supplier in your area, (re-fills) please look in your "Yellow Page" telephone directory under "OXYGEN" suppliers.

DKC645BLS -9.pdf 2007-3-7 18:06:23

SETTING UP YOUR CHILL 'N TAP

Before putting the appliance into use...

If the appliance has recently been transported or tipped, before connecting the appliance to any electrical power supply , leave it standing (upright) for about 2 hours. This will reduce the possibility of malfunctions in the cooling system due to transport handling. Clean the appliance thoroughly, both interior and exterior. (See 'Cleaning and Maintenance' on pg. 17)

IMPORTANT:

- Ensure that all included accessories are present and in good condition (*see 'Included Accessories on pg. 7*).
- Make sure you have read and understood all important safety information on pages 4-5.

DISPOSAL OF PACKAGING

WE CARE ABOUT THE ENVIRONMENT

- Our products use environmentally friendly (recyclable) materials. To this end, individual packaging materials are clearly identified with a recycling symbol. Always use proper disposal methods.
- When any appliance finally wears out, always use safe and proper disposal methods. (*see "DON'T WAIT, DO THIS NOW" on pg. 5*)

LOCATION

This appliance is designed for "indoor" use only and should not be used "outdoors".

- Selecting the proper location will ensure peak performance levels of your appliance. Choose a location where the unit will not be exposed to direct sunlight and away from heat emitting sources.
- Do not use this product near water, for example: in a wet basement, near a swimming pool or sink.
- This appliance is inclusive of a condenser fan cooled cabinet, the front intake and exhaust should have 2-3 inches clearance in order to maintain proper cooling.

SETTING UP YOUR CHILL N' TAP

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Installation of Top Rail: (as show in Fig 1).

Fig. 1

2. **Installation of CO_2 Cylinder Support:** Install the cylinder support onto the four studs located on the exterior back wall of the cabinet. (no tools required) Align the holes in the cylinder support with the studs and push down firmly. **See Fig. 2**

3. **Installation of CO_2 Cylinder:** Install your " fully charged" CO_2 cylinder into the support stand.

Fig. 2

IMPORTANT NOTICE: ALWAYS EXERCISE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING PRESSURIZED $C0_2$ CYLINDERS.

4. **Installation of $C0_2$ Regulator:** Attach the CO_2 Regulator to the $C0_2$ cylinder by screwing the regulator nut onto cylinder valve and tighten (snug) using an adjustable wrench. **See Fig. 3**

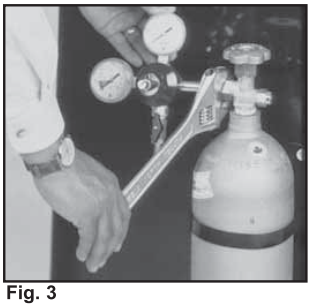


Fig. 3

SETTING UP YOUR CHILL N' TAP

ASSEMBLY INSTRUCTIONS (CONT'D)

5. **Installation of $C0_2$ Air Line Hose to Regulator:** Attach one end of the (red or clear) air line hose to the hose barb connection on the CO_2 regulator. Secure hose by using one of the two (self locking) plastic snap on clamps provided. (use pliers to snap the clamp tight to assure that there are no leaks) **See Fig. 4**

6. **Installation of the Beer Tower Gasket:** Position the rubber (beer tower) gasket directly on top of the cabinet aligning all four holes in the gasket with the four holes on the cabinet.

7. **Installation of the Beer Tower:** Unravel the beer line (hose) from the tower and insert the beer line and nut through the gasket and into the cabinet. Align the four holes in the base of the beer tower, gasket and bayonet. The beer faucet should be facing the front of the cabinet. (6:00 o'clock position) Using a Phillips Screwdriver, attach the beer tower to the cabinet using the four machine screws provided and tighten firmly.

8. **Installation of the Beer Tower Faucet Handle:** Screw the black faucet handle (clockwise) onto the beer tower faucet. (hand tighten only)

9. **Protective Plate (Pre-installed):** To prevent unnecessary damage (marring) to the floor of the refrigerator cabinet, the protective plate should always be installed when the keg stand is being used. The protective plate also makes installation and removal of the keg and keg stand easier.

10. **Installation of the Beer Keg:** Position the keg stand directly in front of the open refrigerator cabinet. Using proper lifting technique, (using keg handles only) carefully lift the beer keg onto the keg stand. **See Fig. 7**

NOTE: The keg stand is required when using 30 Liter (1/4 barrel) "pony" style kegs only. To install the beer keg and stand inside the refrigerator cabinet, brace your knees behind the keg stand and grasp the keg stand handles. Lift the front of the keg stand just enough so that the front edge of the stand is resting on the front edge of the refrigerator cabinet. **See Fig. 8** Grasp the keg stand (front) handles and "care fully" slide the keg stand all the way into the refrigerator cabinet.

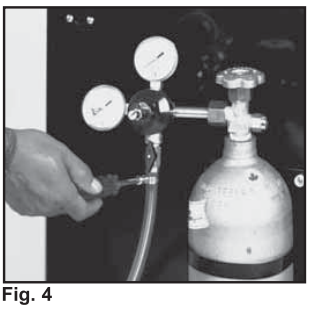


Fig. 4

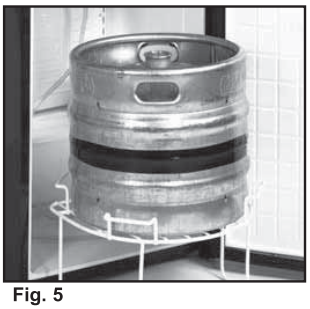


Fig. 5

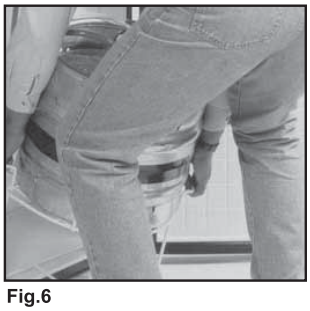


Fig.6

SETTING UP YOUR CHILL N' TAP

ASSEMBLY INSTRUCTIONS (CONT'D)

11. **Installation of the Keg Coupler: IMPORTANT NOTICE;** Make sure the pull handle of the keg coupler is in the "upward" (closed) position before installing on the beer keg. **See Fig. 7** Insert the keg coupler into the locking neck of the beer keg and apply a 1/4 turn clockwise to lock into position.

12. **Installation of the CO_2 Air Line Hose to the Keg Coupler:** Attach the open end of the (red) air line hose to the hose barb connection on the keg coupler. Secure hose by using the remaining (self locking) plastic snap on clamp provided. (use pliers to tighten clamp and assure there are no leaks)

13. **Installation of the Beer Line Hose to the Keg Coupler:** Screw the beer line nut onto the keg coupler and hand tighten firmly. **IMPORTANT NOTICE:** The black rubber washer provided must be installed inside the beer line connection nut before connecting the beer line to the keg coupler.

14. **Making the connection between the Keg Coupler and Beer Keg:** Before making (opening) connection between the keg coupler and beer keg, make sure the beer tower faucet is in the closed position. (faucet handle straight back) To engage the tank connection, pull the keg coupler handle out and push down until it locks into position. Listen for positive "click" of the pull handle in the final downward position. **See Fig. 8**

15. **Opening the CO_2 Cylinder Main Valve:** Before opening the main valve located on top of the CO_2 cylinder. Make sure the "secondary" shut-off valve located on the lower stem pipe of the regulator is in the "closed" position. **See Fig. 9**
NOTE: When the secondary valve (handle) is positioned "Horizontal" (east/west) the valve is closed. When the secondary valve (handle) is positioned "Vertical" (north/south) the valve is open. To open the main CO_2 cylinder valve, (slowly) turn the main valve counter clockwise until fully open. You will notice the needles on both gauges start to climb.

16. **Adjusting the CO_2 Regulator:** There are two pressure gauges on the CO_2 regulator.
See Fig. 11 The upper gauge #1 monitors "LOW" (internal keg) pressure and must be adjusted to the correct operating pressure of 10~12psi/lbs. The lower gauge #2 monitors "HIGH" (CO_2 cylinder) pressure and is not adjustable. The high pressure gauge also acts as a fuel gauge to let you know when the $C0_2$ cylinder needs re-filling.

IMPORTANT: The internal operating pressure of the beer keg should be adjusted and maintained between 10 ~ 12psi/lbs. To adjust the "low" pressure gauge;

- Using an adjustable wrench, release the adjustment lock nut # 3. **See Fig. 10**
- Using a flat screwdriver, turn the regulator adjustment screw # 4 **See Fig. 10** Clockwise rotation of the adjustment screw will increase low pressure. Counter clockwise rotation of the adjustment screw will decrease low pressure
- When the required operating pressure is attained retighten the adjustment lock nut # 3.
- You are now ready to serve cold beer

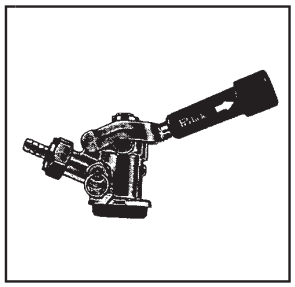


Fig. 7

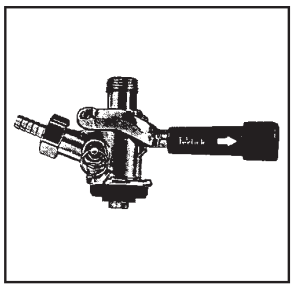


Fig. 8

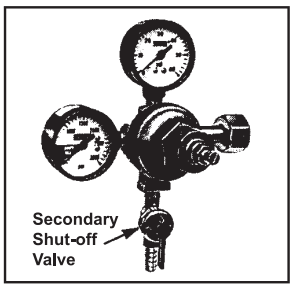


Fig. 9

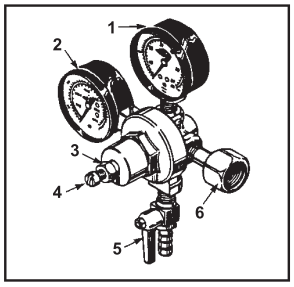


Fig. 10

SETTING UP YOUR CHILL N' TAP

IMPORTANT NOTICE: Before proceeding with the configuration options on this page, remove keg and the CO_2 cylinder (if installed) from the Keg Cooler. Once complete, allow the unit to stand upright for 1 hour before putting the unit into operation.

Changing Direction of the Door "Swing"

1. Lay the unit on it's back.
2. Remove the kickplate by removing the three retaining screws. (*locations shown in* ***Fig E1***)
3. Remove the four screws located on the lower door hinge (***Fig E2***).
4. Pull the door downward until it releases from the upper hinge pin.
5. Remove the plastic screw cap from the top left hand (***Fig E3***) side and install it on the top right hand side of the door frame.
6. Unscrew the upper door hinge pin (*Fig E4*) from the right side of the worktop and install it on the left side of the worktop.
7. Position the main door back on the cabinet and push up until the top hinge pin is inserted into the top of the door.
8. Remove the lower support pin from the door and reposition it on the lower hinge as shown in ***Fig. E5***.
9. Re-install the lower support pin **on the right side of the door.**
10. Make sure to align the door and cabinet before fastening the lower hinge screws to the cabinet.
11. Re-install the kick-plate.

Fig.E3

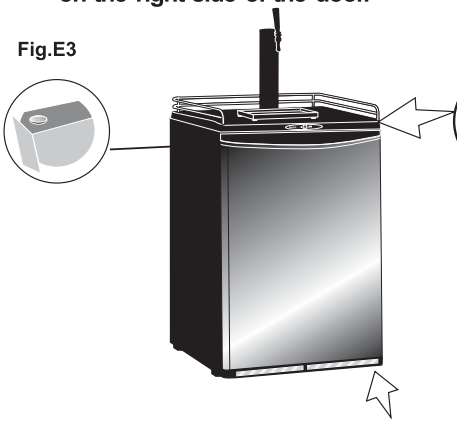


Fig.E4

Fig.E5

Fig.E2

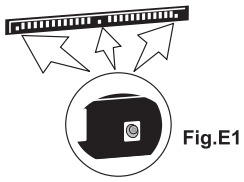


Fig.E1

Castor Installation

The locking swivel castors should be installed in the front of the unit for easy access.

* If the unit is on it's back it should stand upright for 20 minutes before being plugged in.

1. Lay the unit on it's back.
2. Remove the four(4) adjustable feet.
3. Castor Installation : (as show in Fig A).

Fig.A

OPERATING INSTRUCTIONS

Beer Temperature

Correct consistent temperature is an important factor to consider when storing and dispensing draught beer. Therefore, please adhere to the follow guide lines;

- Beer can freeze, so it is important to select and maintain proper operating temperatures inside the refrigerator cabinet. * **Beer will start to freeze at 28º F (- 2º C)**
- Optimum temperatures for serving cold beer are 36º ~ 40º F (2º ~ 4º C)
- Temperatures too cool or too warm may cause flavor loss, off taste and dispensing problems.
- Periodically monitor temperatures inside your keg cooler. (adjust as necessary)
- Keep the keg cooler door closed as much as possible to avoid temperature fluctuations.

TEMPERATURE SELECTION

- The temperature is controlled by adjusting/setting the thermostat control knob. To start the unit and achieve maximum cooling quickly.
- Turn the temperature control knob clockwise to the furthest (maximum) setting on the blue (wide) section of the graduated control dial. (Fig A)
- Allow the unit to run at this setting for 3-4 hours.
- When maximum cooling is achieved, turn back the temperature control knob to a moderate/medium temperature.
- To turn off the wine cooler (no cooling) rotate the control knob to the “0” (off) position. (Fig B)
- Turn the control to the “OFF” (0) position to temporarily disconnect the cooling cycle. When the wine cooler is not to be used for long periods of time, disconnect from power and leave the door partially open.

NOTE: If the unit is unplugged, power lost, or turned off; you must wait 3 to 5 minutes before restarting the unit.

Fig A

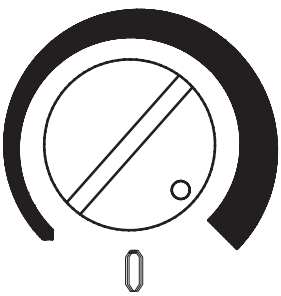
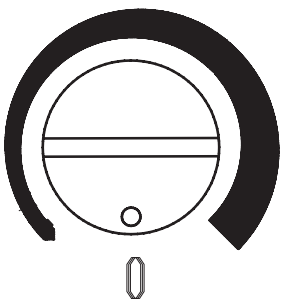


Fig B



OPERATING INSTRUCTIONS

HOW TO...

Replace an Empty CO_2 Cylinder

1. Close the main cylinder valve (A) by turning in a clockwise direction. See Fig.11
2. Close the secondary shut-off valve (C) by turning to "horizontal" (east/west) position on lower stem pipe. **See Fig.11**
3. Remove the air line clamp and hose from the regulator.
4. Remove the regulator assembly (E) from empty cylinder. **See Fig.11**
5. Remove dust cap from new and/or replacement CO_2 cylinder
6. Re-attach regulator assembly (E) to new/replacement cylinder. **See Fig.11**
7. Re-attach the air line hose to regulator (barb connection) and secure with clamp.
8. Slowly open main valve (A) all the way. **See Fig. 11**
9. Readjust regulator pressure (D) (if necessary) between 10 ~ 12 psi/lbs.
10. Open the secondary shut-off valve (C)by turning to "vertical" (north/south) position on lower stem pipe.

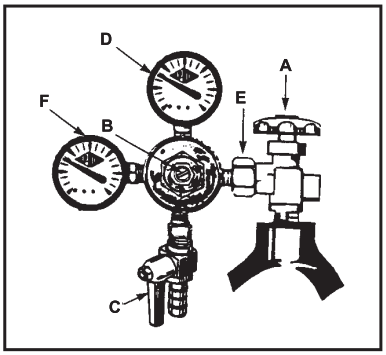


Fig. 11

Tap a Keg

IMPORTANT: Do not agitate kegs unnecessarily. If any agitation occurs (during transportation or installation) allow keg to settle for 1 ~ 2 hours before tapping.

- Prior to tapping the keg, ensure the beer faucet is in the off position.
- Completely remove the dust cover (identification cap) from the beer keg.
- Check that the keg coupler (handle) is in the up (off) position. **See Fig. 7**
- Insert the keg coupler into the locking neck of the beer keg and apply a turn clockwise to lock into position.
- Pull keg coupler handle out and downward until it locks into position. **See Fig. 8** This activates both the beer and (CO_2) pressure line.

The keg is now tapped and ready to draw beer.

OPERATING INSTRUCTIONS

Using Proper Draw Technique

Using the proper draw technique to dispense beer should allow you to fill an 8 oz glass leaving approxi mately 3/4"- 1" of 'foam'.

1. Rinse a "Beer Clean" glass under cold water.
2. Place glass beneath tap, and tilt at a 45° angle. (as shown in **Fig. 12**) Leaving approximately 1/4" between glass and faucet.
3. Fully draw the dispenser handle and fill the glass to 2/3 full. (as shown in **Fig. 13**).
4. Level the glass and finish topping off by continuing the pour in the center of the glass. (as shown in **Fig. 14**)
5. Make sure the handle is fully returned to it's previous 'off' position when the draw is complete.

Fig. 12

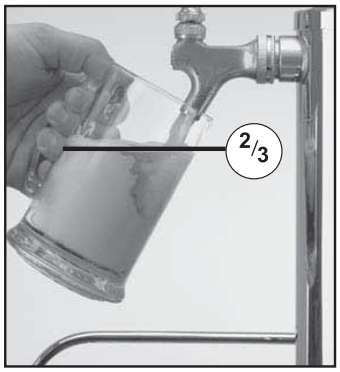


Fig. 13

Fig. 14

DO NOT.....

- **Begin the draw with the glass in an upright position.**
- **Use frosted glassware, as the difference in temperature between a frozen glass and the beer in the keg can cause a 'wild' draw (too much foam).**
- **Partially (or slowly) draw the dispenser handle, this will lead to unnecessary turbulence in the dispenser faucet as the beer travels through it, causing a substantial amount of foam in the glass.**

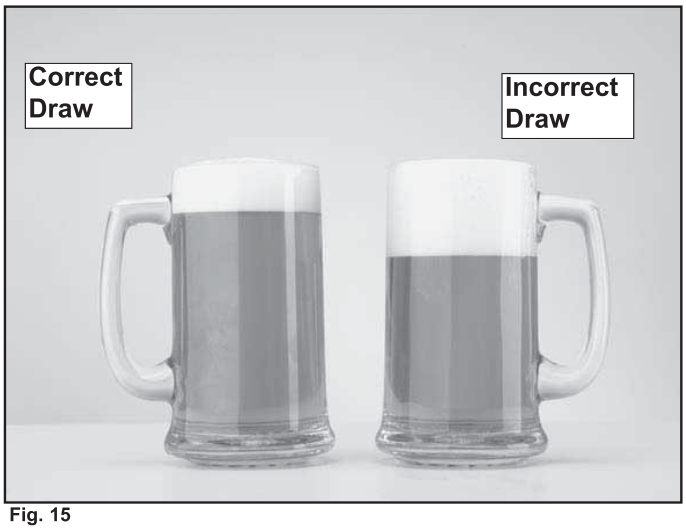


Fig. 15

DKC645BLS -17.pdf 2007-3-7 18:18:35

CLEANING AND MAINTENANCE...

Regular cleaning and maintenance is a key factor in safe guarding the longevity of the keg, the quality of the dispensed beer as well as trouble free day to day operation of your Chill 'N Tap Keg Cooler.

...of the Keg Cooler

- There is no need to defrost the refrigerator, because ice depositing on the evaporator is defrosted automatically. Ice build-up on the evaporator during compressor operation; will (when the compressor has cycled off) defrost automatically. Defrost water collects inside the drain trough and passes through the drain outlet in the rear wall into a drain pan situated above the compressor, where it evaporates.
- Always disconnect the power cord before cleaning and/or servicing the appliance. Do not use coarse or aggressive cleaning agents as they can damage the control panel and/or painted surfaces. Clean the exterior cabinet with warm water and a mild detergent. Clean the interior with warm water and a mild detergent, adding one or two spoonfuls of vinegar. After cleaning, connect the appliance to power supply.
- If you do not intend to use the appliance for long periods of time, disconnect the power cord. Clean the appliance and leave the door slightly open to reduce mold/mildew from accumulating inside the cabinet.

... of the Dispense System

Beer lines have to be periodically cleaned because of a crystallized build up which forms on the fittings, lines and taps commonly referred to as “beerstore”. If the “beerstore” is not completely removed in a cleaning process it will leave an unsanitary surface that can harbor microorganisms which will cause an undesirable flavor and/or cause the beer to go flat. Sufficient “beerstore” will also lead to dispense problems ranging from ‘wild’ beer (too much foam) to flat beer, regardless of the carbonation levels or quality (age) of the beer in the keg.

Scheduled line and faucet cleaning, with the proper equipment and chemical, eliminates the build-up of “beerstore" protecting the integrity of the product and condition of the dispense system and seals. The dispenser (beer) line should be cleaned approximately once every three (3) weeks or every other keg - which ever comes first. The dispenser faucet should be cleaned on a weekly basis or prior to every use if not used on a regular basis. **Note:** If you have trouble manipulating the faucet lever, this is usually indicative that it may require cleaning. ***DO NOT** apply force to move the handle in this situation, as this will likely lead to damaging the handle and/or faucet, and will not be covered by your warranty.

A standard cleaning kit will perform approximately eight (8) scheduled line cleanings.
Line cleaning kits are readily available and can be purchased through our after sales service department. For more information please call 1-800 26-**DANBY** (1-800-263-2629)

CLEANING AND MAINTENANCE...

... of the “Beer Clean” Glassware

- Maintain strict sanitary conditions in the glass washing area.
- Never wash glassware with utensils or dishes used to serve food. Food particles and/or residue can effect the quality/taste of draught beer.
- Regular dish detergents are fat-based and will leave a slight oily film on the glass, which will cause the beer to go flat quickly. Therefore, it is highly recommended that you use a detergent that is designed specifically for beer glass cleaning which is odor-free and non-fat based, instead of regular liquid detergents.
- Avoid drying glassware with towels as they tend to leave traces of lint on the surface of the glass.
- We recommend that you use beer glassware only for beer. Dairy and other food products leave a residue which can effect the quality/taste of the draught.

... of the CO_2 Pressure

- Periodically monitor the pressure regulators to ensure applied operating pressures remain constant. (10~12psi/lbs)
- Always keep equipment in good repair.

... of the Beer Keg

Draught Beer should be treated as a food product.

It is very important that you store and handle it properly.

- Draught Beer should be immediately stored in a refrigerated cabinet.
- Draught Beer products have a shelf life, which on "average" is 30 days after the keg is tapped. By keeping the beer keg pressurized, (with CO_2) and with proper maintenance of the dispense system, the shelf life can be extended to approximatly 60 days (or more).
- Beer Kegs should be stored (refrigerated) separately from other food products.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	What To Do
Excess formation of foam 'head'.	Recent keg agitation	If the keg has recently been moved (transported), you should let it stand for a minimum of two (2) hours before tapping.
	Improper regulator setting	Verify that the 'LOW' side (CO_2) pressure is reading between 10 ~ 12 p.s.i.
	Internal temperature of keg cooler (or beer keg) too warm.	Ensure that the keg cooler is operating within 36 - 40° F (2-4° C). If the beer keg has been exposed to a warm environment for an extended period, give it sufficient time to cool before attempting a pour.
	Pressure build up	Activate the pressure relief valve that is located on the keg coupler for 3 seconds.
	Improper draw technique	see "Using Proper Draw Technique" on pg. 16.
Flat Draft, no formation of foam.	Improper regulator setting.	Verify that the 'LOW' side (CO_2) pressure is reading between 10 ~ 12 p.s.i.
	Glassware is not "Beer clean"	Residue on glassware in the form of oils will quickly dissolve the formation of foam. (see "Beer Clean Glassware" on pg. 18)
	Elongated dispensing hose.	All recommended temperatures and gauge settings are calculated for a dispensing hose five (5) feet in length.
	Low/Empty CO_2 cylinder.	Check that 'HIGH' pressure gauge is not reading "0" p.s.i. Refill if necessary.
No beer flow from dispenser	Closed CO_2 valve and/or shut-off valve.	Ensure that both the CO_2 cylinder and regulator shut-off valve are open.
	Empty CO_2 cylinder.	Check that 'HIGH' pressure gauge is not reading "0" p.s.i. Refill if necessary.
	Empty beer keg.	Replace beer keg.
	Line or dispenser obstructions.	Verify that there are no 'kinks' or obstructions in either the air line (red) or dispenser line (clear) and that neither are frozen.
	Improper connection(s)	Ensure all connections are secure and all seals are in place and in good condition.

DKC645BLS -20.pdf 2007-3-7 18:20:44

TROUBLESHOOTING (Cont'd)

Problem	Possible Causes	What To Do
Sputtering draw	Dispense system requires cleaning.	See "Cleaning and Maintenance" on pg. 17-18
	Keg Coupler installed incorrectly	Check seal between keg & faucet
	Line or dispenser obstructions.	Verify that there are no 'kinks' or obstructions in either the air line (red) or dispenser line (clear) and that neither are frozen.
	Improper draw technique	see "Using Proper Draw Technique" on pg. 16.
Faucet Dripping	Handle not fully returned to close position.	After every pour, ensure the handle is returned to the the off position.
	Faucet requires cleaning.	See "Cleaning and Maintenance" on pg. 17-18
Rapid $C0_2$ cylinder discharge	Improper connection, air line leak.	Ensure proper connection of air line at CO2 regulator, and/or check air line for possible leaks
Difficulty Manipulating Faucet handle	Faucet requires cleaning	See "Cleaning and Maintenance" on pg. 17-18
	Damaged handle stem	Remove handle, and connector nuts and inspect stem for possible damage.
Abnormal beer taste and/or smell	Dispense system requires cleaning.	See "Cleaning and Maintenance" on pg. 17-18
	Contaminated dispense system.	Check hoses for possible air leaks. Ensure all connections are secure and all seals are in place and in good condition.
	The beer has exceeded it's shelf-life.	Replace Beer Keg.

Danby® LIMITED IN-HOME APPLIANCE WARRANTY

This quality product is warranted to be free from manufacturer's defects in material and workmanship, provided that the unit is used under the normal operating conditions intended by the manufacturer.

This warranty is available only to the person to whom the unit was originally sold by Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A.) (hereafter "Danby") or by an authorized distributor of Danby, and is non-transferable.

TERMS OF WARRANTY

Plastic parts, are warranted for thirty (30) days only from purchase date, with no extensions provided.

First Year

During the first twelve (12) months, any functional parts of this product found to be defective, will be repaired or replaced, at warrantor's option, at no charge to the ORIGINAL purchaser.

To obtain Service

Danby reserves the right to limit the boundaries of "In Home Service" to the proximity of an Authorized Service Depot. Any appliance requiring service outside the limited boundaries of "In Home Service" ,it will be the consumer's responsibility to transport the appliance (at their own expense) to the original retailer (point of purchase) or a service depot for repair. See "Boundaries of In Home Service" below. Contact your dealer from whom your unit was purchased, or contact your nearest authorized Danby service depot, where service must be performed by a qualified service technician.

If service is performed on the units by anyone other than an authorized service depot, or the unit is used for commercial application, all obligations of Danby under this warranty shall be void.

Boundaries of In Home Service

If the appliance is installed in a location that is 100 kilometers (62 miles) or more from the nearest service center your unit must be delivered to the nearest authorized Danby Service Depot, as service must only be performed by a technician qualified and certified for warranty service by Danby. Transportation charges to and from the service location are not protected by this warranty and are the responsibility of the purchaser.

Nothing within this warranty shall imply that Danby will be responsible or liable for any spoilage or damage to food or other contents of this appliance, whether due to any defect of the appliance, or its use, whether proper or improper.

EXCLUSIONS

Save as herein provided, Danby, there are no other warranties, conditions, representations or guarantees, express or implied, made or intended by Danby or its authorized distributors and all other warranties, conditions, representations or guarantees, including any warranties, conditions, representations or guarantees under any Sale of Goods Act or like legislation or statue is hereby expressly excluded. Save as herein provided, Danby shall not be responsible for any damages to persons or property, including the unit itself, howsoever caused or any consequential damages arising from the malfunction of the unit and by the purchase of the unit, the purchaser does hereby agree to indemnify and hold harmless Danby from any claim for damages to persons or property caused by the unit.

GENERAL PROVISIONS

No warranty or insurance herein contained or set out shall apply when damage or repair is caused by any of the following:

1) Power failure.
2) Damage in transit or when moving the appliance.
3) Improper power supply such as low voltage, defective house wiring or inadequate fuses.
4) Accident, alteration, abuse or misuse of the appliance such as inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions (extremely high or low room temperature).
5) Use for commercial or industrial purposes (ie. If the appliance is not installed in a domestic residence).
6) Fire, water damage, theft, war, riot, hostility, acts of God such as hurricanes, floods etc.
7) Service calls resulting in customer education.
8) Improper Installation (ie. Building-in of a free standing appliance or using an appliance outdoors that is not approved for outdoor application).

Proof of purchase date will be required for warranty claims; so, please retain bills of sale. In the event warranty service is required, present this document to our AUTHORIZED SERVICE DEPOT.

Warranty Service
In-home

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

1-800-263-2629

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

04/09

BIENVENUE

Bienvenue dans la famille de produits Danby. Nous sommes fiers de nos produits de qualité et nous croyons en un service fiable.

Vous le constaterez à ce guide pratique et au ton amical de notre personnel du service à la clientèle.
Tél:1-800-26- Danby

Mieux encore, vous constaterez la qualité de nos produits et leur fiabilité à chaque utilisation de votre glacière à bière pression. C'est important : votre nouvelle glacière à bière pression fera longtemps partie de votre famille.

Commencez par ici! … Avant d'utiliser votre glacière de bière pression Chill 'N Tap

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici. Ils se trouvent sur une étiquette à l'arrière du boîtier.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Brochez votre coupon de caisse à l'endos de cette page. Il sera nécessaire pour votre garantie.

BESOIN D'AIDE?

Avant de téléphoner pour une réparation, voici quelques petites choses que vous pouvez faire afin que nous puissions mieux vous servir…

Lisez ce guide
Il contient des instructions qui vous aideront à utiliser et entretenir correctement votre glacière de bière pression.

Si vous avez reçu un appareil endommagé
Contactez immédiatement le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu la glacière.

Économisez temps et argent
Consultez la section « Si quelque chose fonctionne mal » avant de téléphoner. Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants éventuels. Si vous avez besoin de notre aide, vous pouvez être assuré que nous serons au bout du fil.
Tél. : 1-800-26- Danby

DKC645BLS -23.pdf 2007-3-8 10:51:40

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements importants sur la sécurité 24

Instructions de mise à la terre 24
Avertissement : le gaz carbonique peut être dangereux! 24
Consignes de sécurité 25
N'attendez pas : faites-le immédiatement! 25
Avis important 25

Caractéristiques 26

Familiarisez-vous avec votre glacière de bière pression 26
Accessoires Chill 'N Tap 27
Capacité 28

Installation de votre Chill 'N Tap 29

Avant de faire fonctionner votre appareil 29
Mise aux rebuts de l'emballage 29
Emplacement 29
Consignes d'assemblage 30
Modification du sens de la porte 33
Installation des roulettes 33

Consignes d'utilisation 34

Température de la bière 34
Remplacement d'une bouteille de gaz carbonique vide 35
Mise en perce d'un fût 35
La bonne technique de pression 36

Nettoyage et entretien 37

Glacière de bière pression, système de distribution 37
Verrerie, pression du gaz carbonique, glacière de bière pression 38

Avant de placer un appel de service 39

Dépannage 39
Garantie 41

DKC645BLS -24.pdf 2007-3-8 10:52:43

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT L'UTILISATION

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

POUR VOTRE SÉCURITÉ…

Au sujet des risques de brûlure, d'incendie, de choc électrique ou de blessure

- Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un mauvais fonctionnement ou d'un bris, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant électrique d'emprunter le chemin offrant le moins de résistance.
- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation avec équipement conducteur de mise à la terre et fiche bipolaire avec terre. La prise doit être branchée dans une prise adéquate, installée et mise à la terre selon la réglementation locale.
- Consultez un électricien qualifié ou un technicien si les directives de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises, ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre appropriée des prises murales.

AVERTISSEMENT : LE GAZ CARBONIQUE PEUT ÊTRE DANGEREUX!

Les bouteilles de gaz carbonique chargées contiennent du gaz hautement pressurisé, qui peut eprésenter un danger s'il n'est pas manipulé correctement. Avant l'installation, lisez et assurez-vous de bien comprendre les procédures suivantes concernant les bouteilles de gaz carbonique :

AVERTISSEMENT

S'il est difficile de respirer ou si un mal de tête vous prend, il est possible que des concentrations anormales de gaz carbonique se trouvent dans la pièce…

FERMEZ LA VALVE PRINCIPALE DE LA BOUTEILLE DE GAZ CARBONIQUE, AÉREZ LA PIÈCE ET QUITTEZ-LA IMMÉDIATEMENT!

1. Branchez toujours la bouteille de gaz carbonique à un régulateur. Sans quoi, l'ouverture de la valve de la bouteille pourrait causer une explosion qui risque d'entraîner la mort ou des blessures.
2. Ne branchez jamais la bouteille de gaz carbonique directement sur le fût de bière.
3. Fixez toujours la bouteille de gaz carbonique en position verticale.
4. Gardez toujours la bouteille de gaz carbonique à l'abri de la chaleur.
5. Ne laissez jamais tomber et ne lancez jamais une bouteille de gaz carbonique.
6. Avant de l'installer, vérifiez toujours la date d'essai du D.O.T. (Ministère des transports), située sur le col de la bouteille. Si l'essai a eu lieu il y a plus de (10) ans, retournez la bouteille de gaz à votre fournisseur.
7. Ne branchez jamais une bouteille dont le mécanisme de pression ne présente pas deux (2) mécanismes de sécurité :
   (a) un au niveau du régulateur de gaz carbonique;
   (b) un au niveau du coupleur de la bouteille, sur la conduite de pression du gaz.

   Le régulateur et le coupleur de fût compris avec cet appareil constituent de tels mécanismes de sécurité.
8. Les bouteilles de gaz carbonique doivent être rangées préférablement dans les pièces les plus froides de l'établissement, à 70° F (21° C). Elles doivent toujours être fixées en position verticale.
9. Aérez toujours la pièce après une fuite de gaz carbonique.

DKC645BLS -25.pdf 2007-3-7 18:23:37

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil doit être branché à une prise électrique correctement mise à la terre (voir Instructions de mise à la terre, à la page 4).
- N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés.
- N'utilisez pas ce produit près d'une source d'eau, tel un sous-sol humide, une piscine ou un évier.
- Ne faites pas dégeler cet appareil à l'aide d'autres appareils électriques (ex. : séchoir à cheveux) et ne grattez jamais la glace ou le givre de l'évaporateur (plaque froide) à l'aide d'un objet coupant.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation avant de le nettoyer ou de tenter de le réparer.

AVERTISSEMENT: Toute réparation doit être effectuée par le personnel qualifié seulement.

N'ATTENDEZ PAS : FAITES-LE IMMÉDIATEMENT!

Une mauvaise mise aux rebuts d'appareils usés constitue un risque de piège pour les enfants.

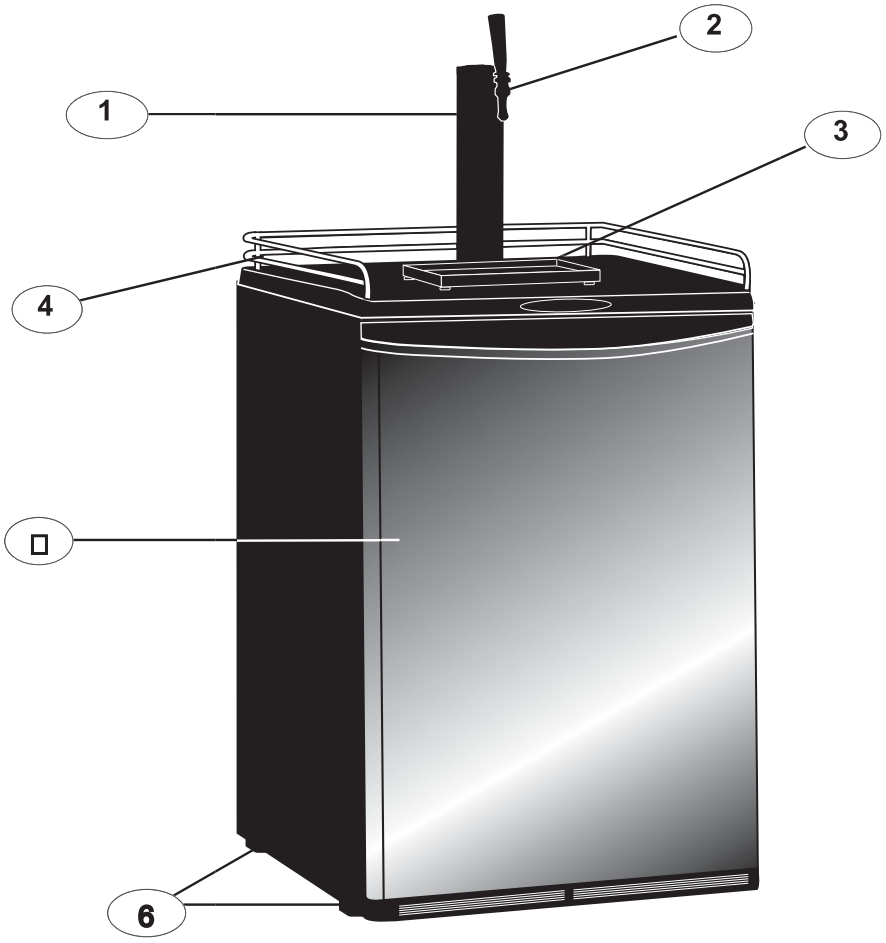
- Si vous avez achetez cet appareil afin d'en remplacer un vieux, retirez les joints, verrous, couvercles ou les portes de l'appareil non utilisé. S'il était équipé d'un verrou ne pouvant être ouvert de l'intérieur (boulon de blocage), assurez-vous que le verrou est retiré, mis hors service ou détruit avant la mise aux rebuts. Ceci empêchera les enfants de s'enfermer accidentellement dans l'appareil et d'y étouffer.
- Le système de refroidissement de cet appareil est rempli de substances réfrigérantes et isolantes devant être traitées séparément. Appelez votre représentant de service ou un centre d'entretien spécialisé. Si vous êtes incapable d'en trouver un, contactez votre autorité locale afin d'obtenir les directives de mise aux rebuts appropriée. Prenez soin de ne pas endommager les lignes de réfrigération de l'appareil.

AVIS IMPORTANT

La bière est facile d'accès avec la nouvelle glacière de bière pression de Danby. La glacière n'est cependant pas conçue pour offrir de la bière aux personnes n'ayant pas l'âge légal pour consommer. Un jeu de verrouillage du robinet permettant de restreindre l'accès à la bière est disponible et peut être acheté auprès de notre service des ventes (voir Accessoires facultatifs, à la page 27). Danby n'est pas responsable de la consommation ou utilisation illégales de la bière. **RAPPELEZ-VOUS : LA MODÉRATION A BIEN MEILLEUR GOÛT! LE VOLANT ET L'ALCOOL NE FONT PAS BON MÉNAGE!**

CARACTÉRISTIQUES

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE GLACIÈRE DE BIÈRE PRESSION



1 Tour distributrice noir

2 Robinet et poignée de distribution

3 Égouttoir de plastique

4 Surface de travail et rail chromés

5 Porte d'acier inoxydable

6 Pieds de mise à niveau ou roulettes pivotantes facultatives (comprises)

CARACTÉRISTIQUES

ACCESSOIRES CHILL ‘N TAP

ACCESSOIRES COMPRIS

Retirez tous les accessoires de l’emballage compris avec cet appareil et vérifiez qu’ils y sont tous, en bonne condition. Si un accessoire faisait défaut ou n’était pas en bonne condition, téléphonez SANS FRAIS chez Danby au numéro ci-dessous et informez-en notre service à la clientèle.

- **2** rails chromés (à attacher sur la surface de travail)
- **4** vis autotaraudeuses (pour fixer le rail chromé)
- **1** pied de soutien de bouteille de gaz carbonique
- **1** bouteille de gaz carbonique (vide)
- **1** régulateur de gaz carbonique (jauges de pression haute et faible)
- **1** tube pneumatique de gaz carbonique
- **2** connecteurs de tube pneumatique de gaz carbonique (transparents)
- **1** prise du tube pneumatique de gaz carbonique (à l’extérieur du boîtier, à l’arrière)
- **1** coupleur de fût de bière
- **1** tour à bière (complète, avec robinet, tube, écrou et rondelle de caoutchouc)
- **4** vis à métaux (pour attacher attacher le cabinet à la tour à bière)
- **1** joint (fond de la tour à bière)
- **1** poignée (robinet de la tour à bière)
- **1** étagère de fût à bière (nécessaire aux installations de fût « accroché » seulement)
- **1** plaque protectrice (plancher du boîtier réfrigérant)
- **1** égouttoir de plastique (2 morceaux)
- **4** roulettes pivotantes, 2 verrous (installation facultative)
- **16** vis à métaux (pour l’installation des roulettes)

ACCESSOIRES FACULTATIFS

Ces accessoires ne sont pas compris avec le Chill 'N Tap. Ils doivent être achetés séparément.

Description	**N° de pièce**
Verrou de robinet à bière	#7703
Jeu de nettoyage du conduit de bière	#CLEANINGKIT

Pour plus de renseignements sur l’achat de ces accessoires, contactez notre service à la clientèle au 1-800-26- Danby (1-800-263-2629).

DKC645BLS -28.pdf 2007-3-7 18:25:39

CARACTÉRISTIQUES

CAPACITÉ

TAILLE DE FÛT

Trois (3) tailles de fût standard peuvent être utilisées avec votre glacière à bière pression Chill 'N Tap :

1/2 baril : fût de 58,5 litres (15,5 gallons)
Rendement : 7 caisses (1984 oz) de bière
Poids du fût : 170 lb plein (approximativement)

1/4 baril : fût de 30 litres (7,75 gallons)
Rendement : 3 1/2 caisses (992 oz) de bière
Poids du fût : 85 lb plein (approximativement)

1/6 baril : fût de 20 litres (5 gallons)
Rendement : 2 1/2 caisses (640 oz) de bière
Poids du fût : 60 lb plein (approximativement)

BOUTEILLE DE GAZ CARBONIQUE

Une bouteille de gaz carbonique chargée à plein (5 lb) donnera le rendement approximatif suivant :

Quantité	**Taille de fût**
10	Fût de 58,5 litres (1/2 baril)
20	Fût de 30 litres (1/4 baril)
25	Fût de 20 litres (1/6 baril)

Consultez vos « Pages jaunes » sous « Oxygène » afin de trouver un fournisseur de gaz carbonique (remplissage) près de chez vous.

DKC645BLS -29.pdf 2007-3-7 18:26:43

INSTALLATION DE VOTRE CHILL 'N TAP

Avant de faire fonctionner votre appareil…

Si l'appareil a été transporté ou penché récemment, laissez-le reposer à la verticale pendant environ deux heure avant de le brancher à l'alimentation électrique. Ceci permet de réduire les risques de mauvais fonctionnement du système de refroidissement causés par la manutention et le transport. Nettoyez complètement l'appareil, à l'intérieur comme à l'extérieur (voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38).

IMPORTANT :

- Assurez-vous que tous les accessoires compris sont présents et en bonne condition (voir Accessoires compris, à la page 27).

Assurez-vous d'avoir bien lu et compris toutes les consignes de sécurité des pages 24 et 25.

MISE AUX REBUTS DE L'EMBALLAGE

NOUS AVONS L'ENVIRONNEMENT À COEUR

- Nos produits utilisent des matériaux favorables à l'environnement (recyclables). Pour cette raison, les matériaux d'emballage individuel sont clairement marqués du symbole de recyclage. Utilisez toujours les méthodes de mise aux rebuts appropriées.
- Lorsqu'un appareil termine sa vie utile, utilisez toujours les méthodes de mise aux rebuts sécuritaires et appropriées (voir N'attendez pas : faites-le maintenant!, à la page 25).

EMPLACEMENT

Cet appareil est conçu pour une utilisation à l'intérieur seulement et ne doit pas être utilisé à l'extérieur.

- Sélectionner l'emplacement approprié garantit des niveaux de performance optimale à votre appareil. Choisissez un emplacement où l'appareil ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil, loin des sources de chaleur.
- N'utilisez pas ce produit près d'une source d'eau, telle un sous-sol humide, une piscine ou un évier.
- Cet appareil comprend un boîtier refroidi au ventilateur de condenseur. L'admission et l'échappement frontaux doivent être entourés d'un espace libre de 2 à 3 pouces afin de maintenir un refroidissement approprié.

INSTALLATION DE VOTRE CHILL ‘N TAP

CONSIGNES D’ASSEMBLAGE

1. **Installez le rail supérieur :** Tel quillustré à la **Fig 1**

Fig. 1

2. **Installez le soutien de bouteille de gaz carbonique :** Installez le soutien de bouteille sur les goujons situés sur la paroi extérieure arrière du boîtier (aucun outil n’est requis). Alignez les trous du soutien de bouteille avec les goujons, et enfoncez fermement. **Voir la figure 2.**

3. **Installez la bouteille de gaz carbonique :** Installez votre bouteille de gaz carbonique chargée à plein sur le pied de soutien.

Fig. 2

AVIS IMPORTANT : SOYEZ TOUJOURS EXTRÊMEMENT PRUDENT LORSQUE VOUS MANIPULEZ DES BOUTEILLES DE GAZ CARBONIQUE PRESSURISÉ.

4. **Installez le régulateur de gaz carbonique :** Attachez le régulateur de gaz carbonique à la bouteille en vissant l’écrou du régulateur dans la valve de la bouteille et serrez à l’aide d’une **clé réglable.Voir la figure 3.**

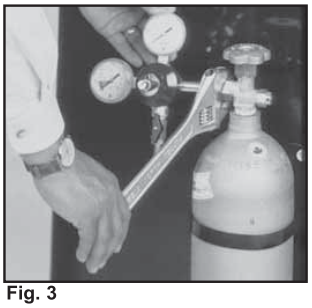


Fig. 3

INSTALLATION DE VOTRE CHILL ‘N TAP

CONSIGNES D’ASSEMBLAGE (suite)

5. **Installez le tube pneumatique de gaz carbonique au régulateur :** Attachez une extrémité du tube pneumatique (rouge ou clair) au raccord à barbelure du tube du régulateur de gaz carbonique. Fixez le tube à l’aide d’un des deux boutons de plastique (autoverrouillant) sur les pinces comprises (utilisez des pinces pour fermez le bouton hermétiquement afin de prévenir toute fuite). **Voir la figure 4.**

6. **Installez le joint de la tour à bière :** Placez le joint de caoutchouc (tour à bière) directement au-dessus du cabinet, en alignant les quatre orifices du joint aux quatre ouvertures du cabinet.

7. **Installez la tour à bière :** Déroulez la conduite de bière (tube) de la tour et insérez-la avec l’écrou à travers le joint et dans le boîtier. Vous derez manoeuvrer (plier) l’écrou à oreilles (avec la conduite de bière) en direction nord-sud en l’enfonçant dans l’ouverture. Alignez les quatre ouvertures du fond de la tour à bière, du joint et de la baïonnette. Le robinet de bière doit faire face au devant du boîtier (position 6h00). À l’aide d’un tournevis Phillips, attachez la tour à bière au cabinet au moyen des quatre vis à métaux comprises. Serrez fermement. Afin de retirer (déverrouiller) le jeu de la tour à bière du boîtier, agrippez la tour, tournez-la d’un quart de tour dans le sens antihoraire (jusqu’à ce qu’elle bloque) et soulevez-la.

8. **Installez la poignée du robinet de la tour à bière :** Vissez la poignée noire (sens horaire) sur le robinet de la tour à bière (serrez à la main seulement).

9. **Installez la plaque protectrice (Pré-installé) :** Afin de ne pas endommager (égratigner) le fond du boîtier réfrigérant, la plaque protectrice doit toujours être installée lorsque le pied de fût est utilisé. La plaque protectrice rend plus faciles l’installation et le retrait du fût et du pied de fût.

10. **Installez le fût de bière :** Placez le pied de fût directement devant le boîtier réfrigérant ouvert. À l’aide de la technique de levée appropriée (à l’aide des poignées de fût seulement), soulevez délicatement le fût de bière et déposez-le dans le pied de fût. **Voir la figure 7.**
REMARQUE : Le pied de fût est nécessaire pour les fûts de style « cuve » de 30 litres (1/4 baril) seulement. Afin d’installer le fût de bière et le pied à l’intérieur du boîtier réfrigérant, collez vos genoux derrière le pied de fût et agrippez ses poignées. Soulevez l’avant du pied de fût, juste assez pour que le devant du pied repose sur le devant du boîtier réfrigérant. **Voir la figure 8.** Agrippez les poignées (avant) du pied de fût et faites précautionneusement glisser le pied de fût tout au fond du boîtier réfrigérant.

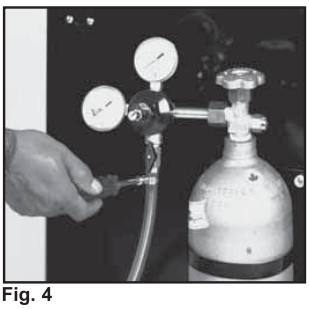


Fig. 4

Fig. 5

Fig.6

INSTALLATION DE VOTRE CHILL ‘N TAP

CONSIGNES D’ASSEMBLAGE (suite)

11. **Installez coupleur de fût :**
AVIS IMPORTANT : Assurez-vous que la poignée noire du coupleur de fût est à la position élevée (fermée) avant de l’installer sur le fût de bière. **Voir la figure 7.** Insérez le coupleur de fût dans le col verrouillant du fût de bière et faites un quart de tour dans le sens horaire afin de le verrouiller.

12. **Installez le tube pneumatique de gaz carbonique au coupleur de fût :** Attachez l’extrémité ouverte du tube pneumatique (rouge) au raccord à barbelure du tube du coupleur de fût. Fixez le tube à l’aide du bouton de plastique noir (autoverrouillant) restant sur la pince comprise (utilisez des pinces pour fermez le bouton hermétiquement afin de prévenir toute fuite).

13. **Installez la conduite de bière au coupleur de fût :** Vissez l’écrou de la conduite de bière au coupleur de fût et serrez fermement à la main. **AVIS IMPORTANT :** La rondelle de caoutchouc noir comprise doit être installée à l’intérieur de l’écrou de connexion de la conduite de bière avant de brancher la conduite au coupleur de fût.

14. **Branchez le coupleur de fût et le fût de bière :** Avant de brancher (ouverture) le coupleur de fût et le fût de bière, assurez-vous que le robinet de la tour à bière est à la position fermée (poignée repoussée vers l’arrière). Fin d’engager le branchement du réservoir, tirez sur la poignée du coupleur de fût et enfoncez-la jusqu’à ce qu’elle se verrouille. Attendez qu’un « clic » audible indique que la poignée est à sa position abaissée finale. **Voir la figure 8.**

15. **Ouvrez la valve principale de la bouteille de gaz carbonique :** Avant d’ouvrir la valve principale située sur le dessus de la bouteille de gaz carbonique, assurez-vous que la valve d'arrêt secondaire sur la tige de tuyau inférieur du régulateur est à la position fermée. **Voir la figure 9.**
REMARQUE : Lorsque la valve secondaire (poignée) est à la position horizontale (est-ouest), la valve est fermée. Lorsque la valve secondaire (poignée) est à la position verticale (nord-sud), la valve est ouverte. Afin d’ouvrir la valve principale de la bouteille de gaz carbonique, tournez (lentement) son compteur dans le sens horaire, jusqu’à ce qu’elle soit ouverture complète. Vous remarquerez que les aiguilles des deux jauges montent.

16. **Réglez le régulateur de gaz carbonique :** Le régulateur de gaz carbonique comporte deux jauges de pression. **Voir la figure 11**. La jauge supérieure n° 1 vérifie la faible pression (intérieur du fût) et doit être réglée à la bonne pression : 10 à 12 psi/lb. La jauge inférieure n° 2 vérifie la haute pression (bouteille de gaz carbonique) et n’est pas réglable. La jauge de haute pression agit aussi comme jauge de carburant, afin de vous laisser savoir quand la bouteille de gaz carbonique doit être remplie.

IMPORTANT : La pression interne de fonctionnement du fût de bière devrait être réglé et maintenu entre 10 et 12 psi/lb. Pour ajuster le réglage de faible pression :

- À l’aide d’une clé réglable, desserrez l’écrou du verrou de réglage n° 3. **Voir la figure 10.**
- À l’aide d’un tournevis à tête plate, tournez la vis de réglage n° 4 du régulateur. **Voir la figure 10.** Une rotation dans le sens horaire de la vis de réglage augmente la basse pression. Une rotation dans le sens antihoraire de la vis de réglage diminue la basse pression.
- Lorsque la pression de fonctionnement requise est atteinte, resserrez l’écrou de verrou de réglage n° 3.
- Vous êtes maintenant prêt à servir de la bière froide.

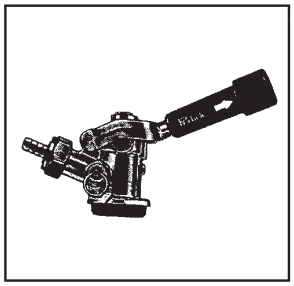


Fig. 7

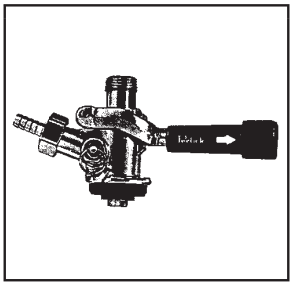


Fig. 8

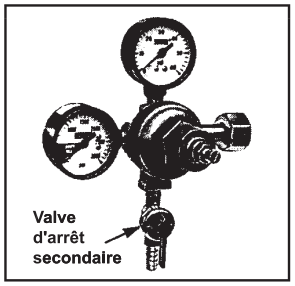


Fig. 9

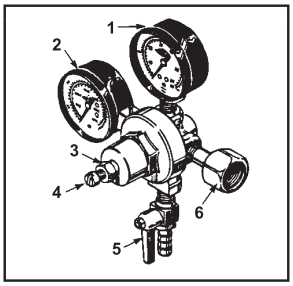


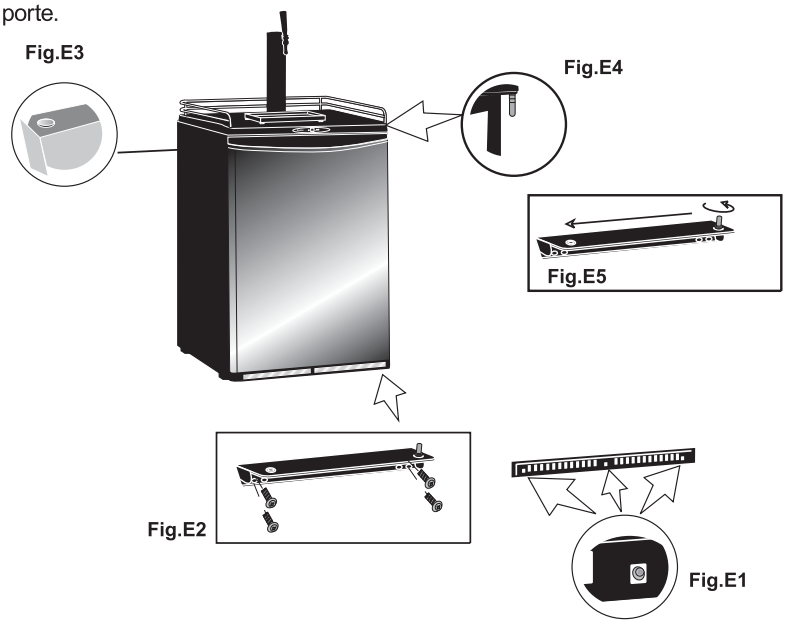
Fig. 10

INSTALLATION DE VOTRE CHILL 'N TAP

AVIS IMPORTANT : Avant de procéder au paramétrage des options de cette page, retirez le fût et la bouteille de gaz carbonique (si installés) de la glacière de bière pression. Une fois le paramétrage terminé, laissez l'appareil reposer à la verticale pendant une heure avant de le faire fonctionner.

Modification du sens de la porte

1. Couchez l'appareil sur son dos.
2. Retirez le plaque de basse en dévissant les trois vis de serrage (**voir Fig. E1**).
3. Retirez les quatre vis situées su la charnière inférieure de la porte **(Fig E2)**
4. Tirez la porte vers le bas jusqu'à ce qu'elle se dégage de la charnière supérieure.
5. Retirez le bouchon de plastique de la vis à la gauche supérieure du cadre de porte (**Fig E3**) et installez-le à la droite supérieure du cadre de la porte.
6. Dévissez la cheville de la charnière supérieure (**Fig. E4**) de la porte du côté droit de la surface de travail et installez-la à la gauche de la surface de travail.
7. Placez la porte sur le boîtier et poussez-la vers le haut jusqu'à ce que la cheville de la charnière supérieure s'insère sur le dessus de la porte.
8. Retirez la cheville de soutien inférieure de la porte et replacez-la sur la cheville inférieure, tel qu'illustré à la **Fig. E5.**
9. Réinstallez la cheville de soutien inférieure sur le côté droit de la porte.
10. Assurez-vous d'aligner la porte et le boîtier avant de serrer les vis de la charnière inférieure au boîtier.
11. Réinstallez le plaque de basse.



Installation des roulettes

Les roulettes pivotantes verrouillables doivent être installées à l'avant de l'appareil pour un accès facile.

Si l'appareil est en position couchée, il doit ensuite être en position debout pendant 20 minutes avant d'être

1. Couchez l'appareil sur son dos.
2. Retirez les quatre (4) pieds réglables.
3. Tel qu'illustré à la **Fig A**

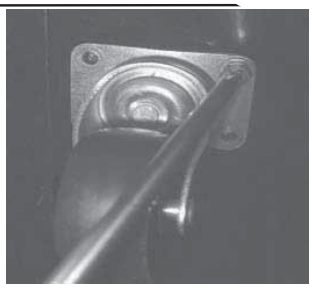


Fig.A

CONSIGNES D'UTILISATION

Temp□rature de la bi□re

Une temp□rature uni□orme et correcte est un □acteur important dont il □aut tenir compte lors□ue vous conserve□ et serve□ la bi□re en □□t. Par cons□□uent, veuille□ respecter les consi□nes suivantes :

□Comme la bi□re peut geler, c'est important de choisir et de maintenir des temp□ratures de fonctionnement appropri□es dans le r□frig□rateur. □La bi□re commence □ geler □ 2□ □F (-2 □C).

□La temp□rature optimale pour servir la bi□re froide se situe entre 36□et 40□F (2□□ 4□F).

□Des temp□ratures trop chaudes ou trop froides peuvent causer une perte de saveur, un go□t d□sagr□able et des probl□mes □ servir la bi□re.

□Surveillez de temps □ autre la temp□rature dans votre refroidisseur de bi□re et a□ustez-la au besoin.

□Gardez la porte du refroidisseur de bi□re ferm□e le plus possible pour □viter les fluctuations de temp□rature.

Choix de la Temp□rature

□La temp□rature est contr□l□e en a□ustant/r□glant le bouton de contr□le du thermostat. Pour mettre l'appareil en marche et pour obtenir un refroidissement maximal rapidement.

□Tournez le bouton de r□glage de la temp□rature dans le sens des aiguilles d'une montre au r□glage le plus □loign□ (maximum) sur la section bleue (large) du cadran de r□glage gradu□. (Fig A)

□Laissez l'appareil fonctionner □ ce r□glage pendant 3 □ 4 heures.

□Lorsque le refroidissement maximal est atteint, tournez le bouton de contr□le de la temp□rature dans le sens contraire, □usqu'□ une temp□rature mod□r□e/moyenne.

□Pour □teindre le refroidisseur de vin (pas de refroidissement), tournez le bouton de r□glage □usqu'□ la position □ 0 □ (arr□t). (Fig B)

□Tournez le bouton de r□glage □usqu'□ la position □ OFF □ (0) pour interrompre temporairement le cycle de refroidissement. Lorsque le refroidisseur de vin ne sera pas utilis□ pendant une longue p□riode, d□branchez l'alimentation et laissez la porte entrouverte.

□**REMAR□UE:** si l'appareil est d□branch□ ou □teint ou en cas de panne de courant, vous devez attendre entre 3 et □ minutes avant de le remettre en marche.

Fig A

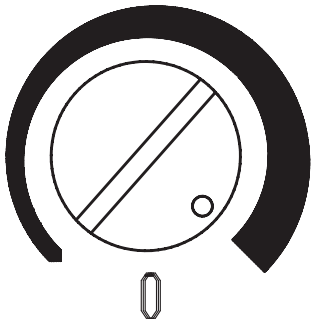
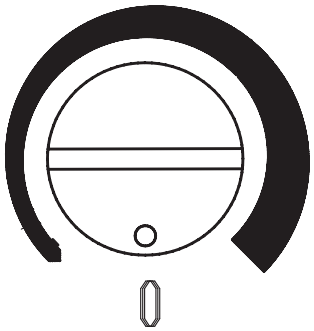


Fig B



CONSIGNES D'UTILISATION

COMMENT…

Remplacer une bouteille de gaz carbonique vide

1. Fermez la valve principale de la bouteille (A) en la tournant dans le sens horaire. **Voir la figure 11.**
2. Fermez la valve d'arrêt secondaire (C) en la mettant en position horizontale (est-ouest) sur la tige de tuyau inférieur. **Voir la figure 11.**
3. Retirez la pince du tube pneumatique et le tube du régulateur.
4. Retirez le jeu du régulateur (E) de la bouteille vide. **Voir la figure 11.**
5. Retirez le bouchon protecteur de la nouvelle bouteille de gaz carbonique.
6. Rattachez le jeu du régulateur (E) à la nouvelle bouteille. **Voir la figure 11.**
7. Rattachez le tube pneumatique au régulateur (raccord à barbelure) et serrez avec la pince.
8. Ouvrez lentement la valve principale (A), entièrement. **Voir la figure 11.**
9. Réglez la pression du régulateur (D) au besoin, entre 10 et 12 psi/lb.
10. Ouvrez la valve d'arrêt secondaire (C) en la mettant en position verticale (nord-sud) sur la tige de tuyau inférieur.

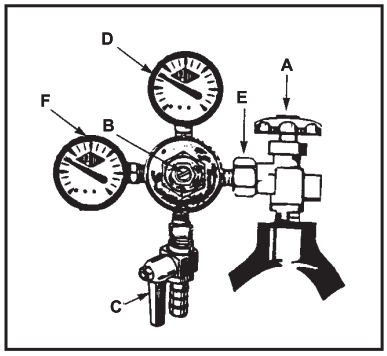


Fig. 11

Mise en perce d'un fût

IMPORTANT : N'agitez pas inutilement les fûtx. Si les fûtx ont été secoués (durant le transport ou l'installation), laissez-les reposer entre 1 et 2 heures avant de les percer.

- Avant de procéder à la mise en perce du fût, assurez-vous que les robinets sont à la position fermée.
- Retirez complètement le bouchon de sécurité (bouchon d'identification) du fût de bière.
- Vérifiez que le coupleur de fût (poignée) est à la position élevée (fermée). Voir la figure 7.
- Insérez le coupleur de fût dans le col verrouillant du fût de bière et faites un tour dans le sens horaire afin de le verrouiller.
- Tirez sur la poignée du coupleur de fût vers le bas, jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Voir la figure 8. Ceci active la conduite de bière et la conduite de pression (gaz carbonique).

Le fût est maintenant percé et la bière prête à tirer.

CONSIGNES D'UTILISATION

La bonne technique de trait

L'utilisation de la bonne technique de trait pour verser la bière devrait vous permettre de remplir un verre de 8 oz en quatre secondes, laissant environ entre _ et 1 pouce de mousse.

1. Rincez un verre stérilisé à l'eau froide
2. Placez le verre sous le robinet et inclinez à 45 degrés (tel qu'illustré à la **figure 12**), laissant environ 1/4 pouce entre le verre et le robinet.
3. Tirez complètement la poignée de distribution et remplissez le verre aux 2/3 (tel qu'illustré sur la **figure 13**).
4. Redressez le verre et terminez le remplissage en versant en son centre (tel qu'illustré sur la **figure 14**).
5. Assurez-vous que la poignée est complètement remise à la position fermée une fois le trait terminé.

Fig. 12

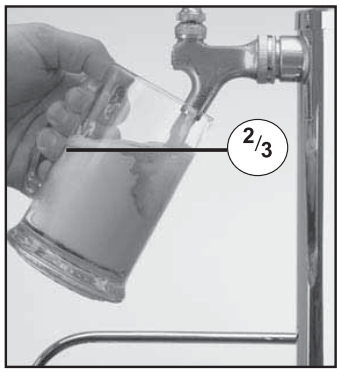


Fig. 13

Fig. 14

À NE PAS FAIRE...

- Commencer le trait avec le verre en position verticale.
- Utiliser de verre givré : la différence de température entre un verre givré et la bière peut causer un surplus de mousse.
- Tirer partiellement (ou lentement) sur la poignée de distribution : le robinet subira une turbulence inutile au transport de la bière, entraînant une quantité substantielle de mousse dans le verre.

Fig. 15

DKC645BLS -37.pdf 2007-3-7 18:34:55

NETTOYAGE ET ENTRETIEN…

Un nettoyage et un entretien réguliers sont des facteurs clé de longévité de la glacière, de qualité de la bière ainsi que de fonctionnement sans problème de votre glacière de bière pression Chill 'N Tap.

… de la glacière à bière pression

- Il n'est pas nécessaire de dégivrer le réfrigérateur : les dépôts de glace sur l'évaporateur sont automatiquement dégivrés. L'accumulation de glace sur l'évaporateur durant le fonctionnement du compresseur dégivre automatiquement (à la fin du cycle du compresseur). L'eau de dégivrage s'accumule à l'intérieur de la conduite et se rend vers la sortie de la conduite de la paroi arrière, dans un égouttoir situé sous le compresseur, où elle s'évapore.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou réparer l'appareil. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs : ils pourraient endommager le panneau de commande et les surfaces peintes. Nettoyez l'extérieur du boîtier à l'eau tiède et au savon doux. Nettoyez l'intérieur à l'eau tiède et au savon doux, en ajoutant une out deux cuillers combles de vinaigre. Rebranchez l'appareil à l'alimentation après le nettoyage.
- Si vous prévoyez ne pas utiliser l'appareil sur une longue période, débranchez le cordon d'alimentation. Nettoyez l'appareil et laissez la porte entr'ouverte afin de diminuer l'accumulation de moisissure à l'intérieur du boîtier.

... du système de distribution

Les conduites de bière doivent être nettoyées périodiquement à cause d'une accumulation de cristaux sur les raccords, conduites et bouchons, communément appelés « tartre de bière ». Si le tartre de bière n'est pas entièrement éliminé par un nettoyage, il laissera une surface insalubre propice à la propagation de microorganismes pouvant causer une saveur indésirable à la bière ou l'éventer. Une quantité suffisante de tartre de bière conduit aussi à des problèmes de distribution allant de la production de mousse abondante à la bière éventée, peu importe les niveaux de carbonisation ou de qualité (âge) de la bière dans le fût.

Un nettoyage planifié de la conduite et du robinet à l'aide de l'équipement et des produits chimiques appropriés élimine l'accumulation de tartre de bière, protège l'intégrité du produit et assure la bonne condition du système de distribution et des sceaux d'étanchéité. La conduite de distribution (de la bière) doit être nettoyée chaque trois (3) semaines environ ou à chaque deuxième fût – selon la première occurrence. Le robinet distributeur doit être nettoyé hebdomadairement ou avant chaque utilisation lors d'une utilisation irrégulière. Remarque : Si vous avez de la difficulté à manipuler la poignée du robinet, il s'agit habituellement d'un signe qu'il doit être nettoyé. ***N'APPLIQUEZ PAS** de force indue pour déplacer la poignée dans ce cas : vous pourriez endommager la poignée ou le robinet. Vous ne seriez pas couvert par votre garantie.

Un jeu de nettoyage standard permet environ huit (8) nettoyages planifiés de la conduite.
Les jeux de nettoyage de la conduite sont disponibles et peuvent être achetés auprès de notre service après-vente. Pour plus de renseignements, appelez au 1-800-26-**DANBY** (1-800-263-2629).

DKC645BLS -38.pdf 2007-3-7 18:35:33

NETTOYAGE ET ENTRETIEN...

... stérilisation de la verrerie

Après l'avoir rincé à l'eau froide, vérifiez si l'eau s'accroche ou si elle coule du verre à l'égouttage. Si elle s'accroche, le verre n'est pas stérilisé et empêchera la formation de mousse.

- Maintenez des conditions de salubrité strictes dans la zone de lavage des verres.
- Ne lavez jamais la verrerie avec les ustensiles ou les plats de service de nourriture. Des particules ou des résidus peuvent avoir un effet sur la qualité et le goût de la bière pression.
- Les détergents de vaisselle réguliers sont à base de gras et laissent une fine pellicule huileuse sur le verre, ce qui évente rapidement la bière. Il est donc fortement recommandé d'utiliser un détergent conçu spécialement pour les verres de bière, sans odeur et sans gras, en lieu des détergents liquides réguliers.
- Évitez de séchez la verrerie à l'aide d'une serviette : elles laissent des traces de peluche sur la surface des verres.
- Nous recommandons l'utilisation de verrerie conçue pour la bière uniquement. Les produits laitiers et autres aliments laissent des particules ou des résidus peuvent avoir un effet sur la qualité et le goût de la bière pression.

... de la pression de gaz carbonique

- Vérifiez périodiquement les régulateurs de pression afin de vous assurer que la pression de fonctionnement demeure constante, entre 10 et 12 psi/lb.
- Maintenez toujours l'équipement en bonne condition.

... du fût de bière

La bière pression doit être traitée comme un produit alimentaire. Il est très important de la ranger et de la manipuler avec soin.

- La bière pression doit être immédiatement réfrigérée.
- Les produits de bière pression ont une durée de conservation « moyenne » de 30 jours après la mise en perce du fût. En gardant le fût de bière pressurisé (avec le gaz carbonique) et en entretenant adéquatement le système de distribution, la durée de conservation peut être allongée à 60 jours (ou plus).
- Les fûts de bière doivent être rangés (réfrigérés) séparément des autres produits alimentaires.

DKC645BLS -39.pdf 2007-3-8 11:00:53

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

DÉPANNAGE

Problème	Cause probable	Solution
Formation excessive de mousse	Agitation récente du fût	Si le fût a été récemment déplacé (transporté), laissez-le reposer pendant au moins deux (2) heures avant de le percer.
	Mauvais réglage du régulateur	Vérifiez que la basse pression (gaz carbonique) est entre 10 et 12 psi.
	Température de la glacière à bière pression trop chaude	Assurez-vous que la glacière fonctionne entre 36° F et 40° F (2° C et 4° C). Si le fût de bière a été exposé à la chaleur sur une longue période, laissez-le refroidir assez longtemps avant de verser.
	Accumulation de pression	Activez la valve de relâche de pression située sur le coupleur de fût, pendant 3 secondes.
	Mauvaise technique de trait	Voir La bonne technique de trait, à la page 36.
Bière éventée, aucune formation de mousse	Mauvais réglage du régulateur	Vérifiez que la faible pression (gaz carbonique) est entre 10 et 12 psi.
	La verrerie n'a pas été stérilisée	Des résidus d'huile sur la verrerie empêchent de garder la mousse (voir Stérilisation de la verrerie, à la page 38).
	Tube de distribution étiré	Toutes les recommandations de réglage de température et de jauge sont calculées pour un tube de distribution de cinq (5) pieds.
	Bouteille de gaz carbonique vide ou presque vide	Vérifiez que la jauge de haute pression n'indique pas 0 psi. Remplissez au besoin.
Aucun écoulement de bière du distributeur	Valve de gaz carbonique ou valve d'arrêt fermées	Assurez-vous que les valves de la bouteille de gaz carbonique et d'arrêt du régulateur sont ouvertes.
	Bouteille de gaz carbonique vide	Vérifiez que la jauge de haute pression n'indique pas 0 psi. Remplissez au besoin.
	Fût de bière vide	Remplacez le fût de bière.
	Obstruction de la conduite ou du distributeur	Vérifiez qu'il n'y a aucun « pli » ou obstruction dans le tube pneumatique (rouge) ou de distribution (transparent), et qu'ils ne sont pas gelés.
	Mauvais branchement(s)	Assurez-vous que tous les branchements sont fixes, que les sceaux d'étanchéité sont tous en place et en bonne condition.

DKC645BLS -40.pdf 2007-3-8 11:01:28

DÉPANNAGE (suite)

Problème	Cause probable	Solution
Trait en crachat	Système de distribution à nettoyer	Voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38.
	Coupleur de fût mal installé	Vérifiez l'étanchéité entre le fût et le robinet.
	Obstruction de la conduite ou du distributeur	Vérifiez qu'il n'y a aucun « pli » ou obstruction dans le tube pneumatique (rouge) ou de distribution (transparent), et qu'ils ne sont pas gelés.
	Mauvaise technique de trait	Voir La bonne technique de trait, à la page 36.
Égouttage du robinet	Poignée mal fermée	Après chaque versement, assurez-vous de remettre la poignée à la position fermée.
	Robinet à nettoyer	Voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38.
Déversement rapide du gaz carbonique	Mauvais branchement, fuite du tube pneumatique	Assurez-vous du bon branchement du tube pneumatique au régulateur ou vérifiez que le tube ne présente pas de fuite.
Difficulté de manipulation de la poignée du robinet	Robinet à nettoyer	Voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38.
	Système de poignée endommagé	Retirez la poignée et les écrous de branchement. Vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés.
Saveur ou odeur anormales de la bière	Système de distribution à nettoyer	Voir Nettoyage et entretien, à la page 37-38.
	Système de distribution contaminé	Vérifiez que les tubes ne présentent pas de fuite d'air. Assurez-vous que tous les branchements sont fixes, que les sceaux d'étanchéité sont tous en place et en bonne condition.
	Date de conservation de la bière expirée.	Remplacez le fût de bière.

Danby®

GARANTIE LIMIT□E SUR APPAREIL □LECTROM□NAGER □ DOMICILE

Cet appareil de qualit□ est garantie exempt de tout vice de mati□re premi□re et de fabrication, s'il est utilis□ dans les conditions normales recommand□es par le fabricant.

Cette garantie n'est offerte qu'□ l'acheteur initial de l'appareil vendu par Danby Products Limited (Canada) ou Danby Products Inc. (E.- U. d'A) (ci-apr□s "Danby") ou par l'un des ses distributeurs agr□□s et elle ne peut □tre transf□r□e.

CONDITIONS

Les pi□ces en plastique sont garanties pour trente (30) □ours seulement □ partir de la date de l'achat, sans aucune prolongation pr□vue.

Premi□re 12 mois — Pendant les douze (12) mois, toutes pi□ces fonctionnelles de ce produit s'av□rent d□fectueuses, seront r□par□es ou remplac□es, selon le choix du garant, sans frais □ l'acheteur INITIAL.

Pour b□n□ficier du Service — Le client sera responsable pour le transport et tous les frais d'exp□dition de tout appareil exigeant le service au d□pot de service autoris□ le plus proche. S'adresser au d□taillant qui a vendu l'appareil, ou □ la station technique agr□□e de service la plus proche, o□ les r□parations doivent □tre effectu□es par un technicien qualifi□. Si les r□parations sont effectu□es par quiconque autre que la station de service agr□□e o□ □ des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront annul□es.

Limites de l'entretien □ domicile — Si l□appareil est install□ □ plus de 100 kilom□tres (62 milles) du centre de service le plus proche, il doit □tre livr□ □ l□atelier de r□paration autoris□ par Danby le plus proche, car l□entretien doit uniquement □tre r□alis□ par un technicien qualifi□ et certifi□ pour effectuer un entretien couvert par la garantie de Danby. Les frais de transport entre votre domicile et le lieu de l□entretien ne sont pas couverts par la pr□sente garantie et doivent □tre acquitt□s par l□acheteur.

Cette garantie indique en aucun temps la responsabilit□ de Danby de l'avarie ou dommage de la vin ou autre contenu, soit par les vices de l'appareil, ou soit parl'utilisation convenable ou inexacte.

EXCLUSIONS

En vertu de la pr□sente, il n'existe aucune autre garantie, condition ou repr□sentation, qu'elle soit exprim□e ou tacite, de fa□on manifeste ou intentionnelle, par Danby ou ses distributeurs agr□□s. De m□me, sont exclues toutes les autres garanties, conditions ou repr□sentations, y compris les garanties, conditions ou repr□sentations en vertu de toute loi r□gissant la vente de produits ou de toute autre l□gislation ou r□glement semblables.

En vertu de la pr□sente, Danby ne peut □tre tenue responsable en cas de blessures corporelles ou des d□g□ts mat□riels, y compris □ l'appareil, quelle qu'en soit les causes. Danby ne peut pas □tre tenue responsable des dommages indirects dus au fonctionnement d□fectueux de l'appareil. En achetant l'appareil, l'acheteur accepte de mettre □ couvert et de d□gager Danby de toute responsabilit□ en cas de r□clamation pour toute blessure corporelle ou tout d□g□t mat□riel caus□ par cet appareil.

CONDITIONS G□N□RALES

La garantie ou assurance ci-dessus ne s'applique pas si les d□g□ts ou r□parations sont dus aux cas suivants:

1) Panne de courant.
2) Dommage subis pendant le transport ou le d□placement de l'appareil.
3) Alimentation □lectrique incorrecte (tension faible, c□blage d□fectueux, fusibles incorrects).
4) Accident, modification, emploi abusif ou incorrect de l'appareil tel qu□une circulation d□air inad□quate dans la pi□ce ou des conditions de fonctionnement anormales (temp□rature extr□mement □lev□e ou basse).
5) Utilisation dans un but commercial ou industriel (□ savoir, si l□appareil n□est pas install□ dans un domicile r□sidentiel).
6) Incendie, dommage caus□s par l'eau, vol, guerre, □meute, hostilit□s, cas de force ma□eure (ouragan, inondation, etc.).
7) Visites d'un technicien pour expliquer le fonctionnement de l'appareil au propri□taire.
□) Installation inappropri□e (par exemple, encastrement d□un appareil autoportant, ou utilisation ext□rieure d□un appareil non con□u □ cet effet).

Une preuve d'achat doit □tre pr□sent□e pour toute demande de r□paration sous garantie. Pri□re de garder le re□u. Pour faire honorer la garantie, pr□senter ce document □ la station technique agr□□e ou s'adresser □:

Service sous-□arantie
Service au domicile

Danby Products Limited
PO Box 1778,Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

1-800-263-2629

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

04/09

BIENVENIDO

Bienvenido a la familia Danby. Estamos orgullosos de nuestros productos de alta calidad y creemos en el servicio confiable.

Usted lo podrá apreciar en este manual fácil de usar, y lo escuchará en las voces amistosas de nuestro departamento de servicio al consumidor.
Tel.: 1-800-26-Danby®

Sobre todo, usted apreciará estas ventajas cada vez que use su refrigerador de barril.
Eso es importante, ya que su nuevo refrigerador de barril formará parte de su familia por mucho tiempo.

¡Comience Aquí!... Antes de usar su Refrigerador de Barril "Chill 'N Tap"

Escriba aquí el modelo y el número de serie. Se encuentran en una etiqueta en la parte de atrás del gabinete.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de compra _____

Abroche su recibo en la parte de atrás de esta página. Lo necesitará para obtener servicio de garantía.

¿NECESITA AYUDA?

Antes de solicitar servicio, hay algunas cosas que puede hacer para ayudarnos a servirle mejor…

Lea este manual
Contiene instrucciones que lo ayudarán a mantener correctamente su refrigerador de barril.

Si ha recibido un artefacto dañado
Llame inmediatamente al distribuidor (o al ensamblador) que le vendió el producto.

Ahorre tiempo y dinero
Revise la sección titulada "Si algo sale mal" antes de llamar. Esta sección le ayudará a resolver problemas comunes que pudieran ocurrir.
Si necesita asistencia, no se preocupe y llámenos.

Tel.: 1-800-26-Danby®

ÍNDICE

Información Importante de Seguridad 44

Instrucciones de la conexión a tierra 44
¡Cuidado, el CO2 puede ser peligroso! 44
Recomendaciones de Seguridad 45
¡No espere, Haga esto ahora mismo! 45
Nota Importante 45

Características 46

Partes de su Refrigerador de Barril 46
Accesorios del "Chill 'N Tap" 47
Capacidad 48

Preparación de su "Chill 'N Tap" 49

Antes de usar su artefacto 49
Desecho del material de embalaje 49
Ubicación 49
Instrucciones de armado 50
Cambio de la dirección de abertura de la puerta 53
Instalación de las ruedas 53

Instrucciones De Uso 54

Temperatura de la cerveza 54
Para Reemplazar un cilindro de CO2 vacío 55
Para Conectar el Barril 55
Técnica correcta para servir 56

Limpieza y Mantenimiento 57

Refrigerador de Barril, Sistema de Extracción 57
Vasos, Presión del CO2, Barril de Cerveza 58

Antes de Llamar por Asistencia 59

Diagnóstico de Problemas 59
Garantía 61

DKC645BLS -44.pdf 2007-3-8 11:02:47

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZARLO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZARLO

POR SU SEGURIDAD…

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o daños personales.

- Este artefacto debe ser conectado a tierra. En caso de falla o avería, la conexión a tierra reducirá el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un camino de menor resistencia para la corriente eléctrica.
- Este artefacto viene con un cable de alimentación que tiene un conductor y pata del enchufe de tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente apropiado que esté instalado y conectado a tierra de acuerdo con las normas y reglamentaciones locales.
- Si no entiende claramente las instrucciones de conexión a tierra, o si no está seguro de que su tomacorriente esté correctamente conectado a tierra, llame a un electricista calificado.

¡CUIDADO, EL CO_2 PUEDE SER PELIGROSO!

Los cilindros cargados de CO_2 contienen gas a alta presión que puede ser peligroso si no se lo trata correctamente. Lea y entienda los siguientes procedimientos para los cilindros de CO_2 antes de instalarlos:

ADVERTENCIA

Si se le hace difícil respirar y/o le empieza a doler la cabeza, puede haber una concentración anormal de dióxido de carbono (CO_2) en el área…

¡CIERRE LA VÁLVULA GENERAL DEL CILINDRO DE CO2, VENTILE Y ABANDONE EL AMBIENTE INMEDIATAMENTE!

1. Siempre conecte el cilindro de CO_2 a un regulador. El no hacerlo podría provocar una explosión que podría causarle la muerte o herirlo al abrir la válvula del cilindro.
2. Nunca conecte directamente un cilindro de CO2 al barril de cerveza.
3. Siempre coloque el cilindro de CO_2en posición "vertical".
4. Mantenga siempre el cilindro de CO_2 lejos del calor.
5. Nunca deje caer o arroje un cilindro de CO_2.
6. Siempre verifique la fecha de prueba del D.O.T (Departamento de Transporte) del cuello del cilindro antes de instalarlo. Si tiene más de (10) años no lo use, devuélvalo al proveedor de gas.
7. Nunca conecte un contenedor a menos que tenga dos (2) mecanismos de seguridad en el sistema de presión:

   (a) Uno en el regulador de CO_2.
   (b) Uno en el acople del contenedor de producto, en la línea de gas a presión

NOTA: El regulador y acople del barril suministrados con esta unidad son aparte de los mecanismos de seguridad antes mencionados.

8. Los cilindros de CO_2 deben guardarse en el lugar más frío posible (preferentemente) a 70º F (21º C) y deben estar siempre firmemente sujetados en posición vertical.
9. Siempre ventile el área luego de una pérdida de CO_2.

DKC645BLS -45.pdf 2007-3-8 11:03:21

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- Este artefacto debe conectarse a un tomacorriente correctamente conectado a tierra (ver Instrucciones de la conexión a tierra en la página 44).
- No use este artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- No use este producto cerca del agua, por ejemplo: en un sótano húmedo, cerca de una pileta de natación o de un lavabo.
- No descongele este artefacto usando otros artefactos eléctricos (como un secador de cabello) y nunca intente quitar hielo/escarcha del evaporador (placa fría) con objetos filosos.
- Siempre desconecte el artefacto del tomacorriente antes de limpiarlo y/o intentar repararlo.

ADVERTENCIA: Toda reparación debe ser realizada únicamente por personal calificado.

¡NO ESPERE, HAGA ESTO AHORA MISMO!

El desecho inadecuado de artefactos viejos puede representar una trampa para los niños.

- Si usted ha comprado este artefacto para reemplazar uno viejo, quite las juntas, trabas, tapas o puertas de la unidad vieja. Si estaba equipada con una traba de puerta que no puede abrirse desde adentro, asegúrese de quitar, desactivar o destruir la traba antes de desecharla, esto evitará que los niños se encierren accidentalmente dentro del artefacto y se sofoquen.
- El sistema refrigerador de este artefacto está lleno con substancias refrigerantes y aislantes que deben ser tratadas y procesadas separadamente. Llame a nuestro agente técnico más cercano o centro de servicio especializado. Si no puede localizar ninguno, llame a sus autoridades locales para obtener las instrucciones apropiadas de desecho. Tenga cuidado en no dañar ninguna de las líneas de refrigeración del artefacto.

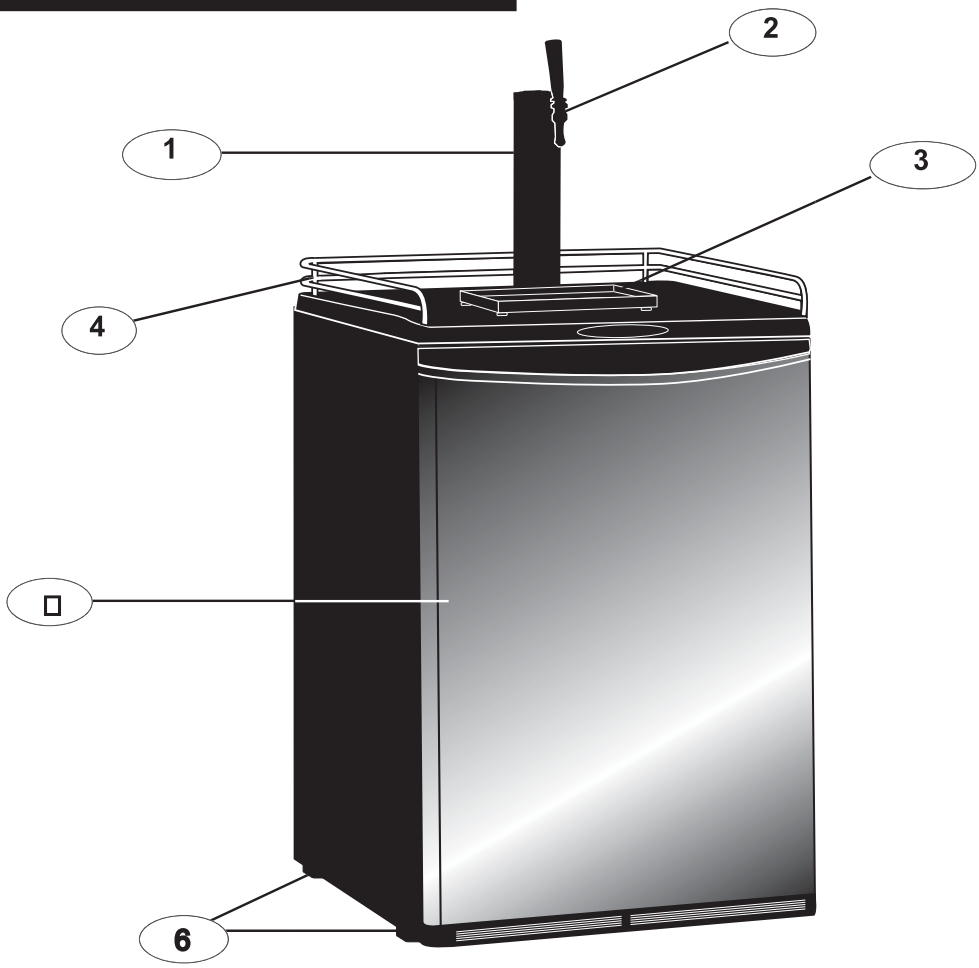
NOTA IMPORTANTE

La cerveza es fácilmente accesible con el nuevo Refrigerador de Barril de Danby, sin embargo, no es nuestra intención el hacerla disponible para personas menores de edad. Tenemos un juego de traba disponible para limitar el acceso y puede comprarse a través de nuestro departamento de servicio de post venta (vea "Accesorios Opcionales" en la página 47). Danby no se hace responsable por el consumo o uso ilegal de la cerveza.

¡POR FAVOR, BEBA CON RESPONSABILIDAD Y NO BEBA Y CONDUZCA!

CARACTERÍSTICAS

PARTES DE SU REFRIGERADOR DE BARRIL



1 Torre Surtidora Negra

2 Canilla surtidora y manija

3 Bandeja plástica de goteo

4 Mesada y barandilla cromada

5 Puerta de acero inoxidable

6 Patas niveladoras o rueditas opcionales (incluidas)

CARACTERÍSTICAS

ACCESORIOS DEL "CHILL 'N TAP"

ACCESORIOS INCLUIDOS

Revise que todos los accesorios suministrados con esta unidad estén presente y en buenas condiciones. Si alguno de los accesorios no está presente y/o en buenas condiciones, llame a Danby SIN CARGO al número indicado más abajo y hable con uno de nuestros representantes de servicio al cliente.

2 Barandillas cromadas (para colocar en la mesada)
4 Tornillos autorroscantes (para colocar la barandilla cromada)
1 Soporte para el cilindro de CO_2
1 Cilindro de CO_2 (vacío)
1 Regulador de CO_2 (indicador de presión alta/baja)
1 Manguera para la línea de CO_2
2 Conectores para la manguera de CO_2 (transparentes)
1 Enchufe para la manguera de CO_2 (ubicado en la parte trasera del gabinete exterior)
1 Acople para el barril de cerveza
1 Unidad de torre de cerveza (completa con canilla, manguera, tuerca y arandela de goma
4 Tornillos para metal (para fijar a la torre de cerveza)
1 Sello (base de la torre de cerveza)
1 Manija (canilla de la torre de cerveza)
1 Soporte para el barril de cerveza (necesario para instalar barriles pequeños únicamente)
1 Placa de protección (piso del gabinete refrigerador)
1 Bandeja plástica de goteo (2 piezas)
4 Rusditas - 2 con traba - (instalación opcional)
16 Tornillos para metal (para la instalación de las rueditas)

ACCESORIOS OPCIONALES

No vienen incluidos con el CHILL 'N TAP, y deben comprarse por separado.

Descripción	**No. de Parte**
Traba de la canilla de cerveza	#7703
Juego limpiador de la línea de cerveza	#CLEANINGKIT

Para obtener mayores detalles acerca de la compra de cualquiera de los accesorios anteriores, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-800-26- Danby® (1-800-263-2629).

DKC645BLS - 48.pdf 2007-3-7 18:42:16

CARACTERÍSTICAS

CAPACIDAD

TAMAÑOS DE BARRILES

Puede usar tres (3) tamaños estándar de barriles de cerveza en su refrigerador Chill 'N Tap:

1/2 Tonel: Barril de 58.5 litros (15,5 galones)
Rendimiento: 7 paquetes (1984 onzas) de cerveza
Peso del Barril: 170 libras lleno (aproximadamente)

1/4 Tonel: Barril de 30 litros (7,75 galones)
Rendimiento: 3-1/2 paquetes (992 onzas) de cerveza
Peso del Barril: 85 libras lleno (aproximadamente)

1/6 Tonel: Barril de 20 litros (5 galones)
Rendimiento: 2-1/2 paquetes (640 onzas) de cerveza
Peso del Barril: 60 libras lleno (aproximadamente)

CILINDRO DE CO_2

Un cilindro de **CO_2** completamente cargado le brindará (aproximadamente):

Cantidad	Tamaño del Barril
10	Barril de 58.5 litros (1/2 galón)
20	Barril de 30 litros (1/2 galón)
25	Barril de 20 litros (1/6 galón)

Para encontrar un proveedor de CO_2 en su área (rellenado), fíjese en las "Páginas Amarillas" de la guía telefónica bajo proveedores de "OXIGENO".

DKC645BLS - 49.pdf 2007-3-8 11:04:00

PREPARACIÓN DE SU "CHILL 'N TAP"

Antes de usar su artefacto…

Si el artefacto ha sido recientemente transportado o inclinado, déjelo en posición vertical durante 2 hora antes de enchufarlo en el tomacorriente. Esto reducirá la posibilidad de una falla en el sistema refrigerador debido al transporte. Limpie completamente el artefacto, interna y externamente. (Vea "Limpieza y Mantenimiento" en la página 57)

IMPORTANTE:

- Asegúrese de que todos los accesorios incluidos estén presentes y en buenas condiciones (vea "Accesorios Incluidos" en la página 47).
- Asegúrese de haber leído y entendido toda la información importante de seguridad de las páginas 4-5.

DESECHO DEL MATERIAL DE EMBALAJE

NOSOTROS CUIDAMOS EL MEDIOAMBIENTE

- Nuestros productos usan materiales reciclables. Con este propósito, los materiales de embalaje están claramente identificados con el símbolo de reciclado. Siempre deseche los materiales apropiadamente.
- Cuando un artefacto no sirve más, siempre deséchelo adecuadamente. (vea "*¡NO ESPERE, HAGA ESTO AHORA MISMO!*" en la página 45)

UBICACIÓN

Este artefacto está diseñado únicamente para uso en "interiores" y no debe usarse en el "exterior".

- Este artefacto está diseñado únicamente para uso en "interiores" y no debe usarse en el "exterior".
- No use este producto cerca del agua, por ejemplo: en un sótano húmedo, cerca de una pileta de natación o de un lavabo.
- Esta unidad posee un gabinete de condensación enfriado a ventilador, la entrada y salida frontales deben contar con un espacio de 2-3 pulgadas para mantener un enfriamiento adecuado.

PREPARACIÓN DE SU "CHILL 'N TAP"

INSTRUCCIONES DE ARMADO

1. **Instalación de la Barandilla:** como se indica en la **Fig.1**

Fig. 1

2. **Instalación del soporte de cilindro de CO2:** Coloque el soporte del cilindro sobre los cuatro tachones ubicados en la pared exterior trasera del gabinete. (No necesita herramientas). Alinee los orificios del soporte del cilindro con los tachones y presione firmemente. **Ver Fig. 2**

3. **Instalación del cilindro de CO_2**: Coloque su cilindro cargado de CO_2 sobre el soporte.

NOTA IMPORTANTE: TENGA SIEMPRE MUCHO CUIDADO AL MANIPULAR CILINDROS CARGADOS DE CO2.

Fig. 2

4. **Instalación del regulador de CO2:** Fije el regulador de CO_2 al cilindro de CO_2 atornillando la tuerca del regulador en la válvula del cilindro y ajustándolo con una llave ajustable. **Ver Fig. 3**

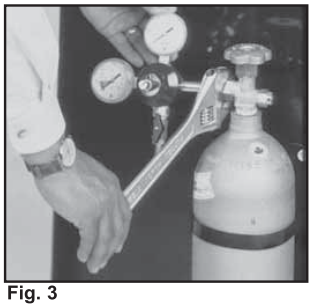


Fig. 3

PREPARACIÓN DE SU "CHILL 'N TAP"

INSTRUCCIONES DE ARMADO (CONT.)

5. **Instalación de la manguera de aire del cilindro de CO2 al Regulador:** Coloque un extremo de la manguera de aire (roja o clara) en la conexión del regulador de CO_2.
   Fije la manguera con una de las dos abrazaderas a presión (auto ajustables) proporcionadas. (Use una pinza para ajustar la abrazadera y asegurarse de que no haya pérdidas). **Ver Fig. 4.**
6. **Instalación de la junta de la Torre de Cerveza:** Coloque la junta de goma (de la torre de cerveza) directamente sobre el gabinete, alineando los cuatro agujeros de la junta con cuatro agujeros del gabinete.
7. **Instalación de la Torre de Cerveza:** Desenrede la manguera de la cerveza de la torre e insértela junto con la tuerca de mariposa a través de la junta y en el gabinete. Esto requerirá un poco de destreza colocando (doblando) la tuerca de mariposa (junto con la manguera de la cerveza) en posición vertical y empujándola a través del orificio. Alinee los cuatro agujeros en la base de la torre de cerveza, junta y bayoneta. La canilla de la cerveza debe quedar alineada con el frente del gabinete. (En la posición de las 6:00 en punto). Fije firmemente la torre de cerveza al gabinete con un destornillador Phillips y los cuatro tornillos para metal suministrados. Para quitar (remover) el conjunto de torre de cerveza del gabinete, sujete la torre y gírela 1/4 de vuelta en sentido contra horario (hasta que se detenga) y tire hacia arriba.
8. **Instalación de la Manija de la Canilla de la Torre de Cerveza:** Atornille la manija negra de la canilla (en sentido horario) a la canilla de la torre de cerveza. (Ajústela con la mano únicamente).
9. **Instalación de la Placa Protectora:** Para evitar los daños al piso del gabinete refrigerador, la placa protectora debe estar instalada siempre que se use el soporte para el barril. La placa protectora tam bién facilita la instalación y remoción del barril y del soporte para el barril.
10. **Instalación del Barril de Cerveza:** Coloque el soporte del barril directamente delante del gabinete abierto del refrigerador. Sujetándolo correctamente (por las manijas), levante el barril de cerveza con cuidado y colóquelo sobre el soporte. **Ver Fig. 5**
    NOTA: El soporte sólo es necesario al usar barriles de 30 litros (1/4 de tonel).
    Para colocar el barril de cerveza y la base del barril dentro del gabinete del refrigerador, agáchese detrás de la base del barril y agarre las manijas de la base. Levante el frente del soporte del barril lo suficiente para que el borde delantero del soporte se apoye en el borde delantero del gabinete de refrigeración. **Ver Fig. 6.** Agarre las manijas (delanteras) del soporte y deslice "cuidadosamente" el soporte completamente dentro del gabinete refrigerador.

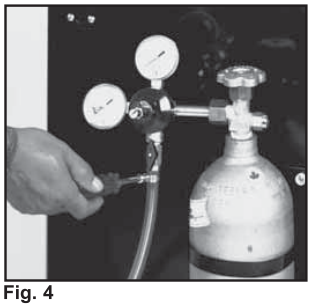


Fig. 4

Fig. 5

Fig.6

PREPARACIÓN DE SU "CHILL 'N TAP"

INSTRUCCIONES DE ARMADO (CONT.)

11. **Instalación del acople del Barril: NOTA IMPORTANTE:** Asegúrese de que la manija negra del acople del barril esté en posición vertical (cerrada) antes de colocarla en el barril de cerveza. **Ver Fig. 7.** Inserte el acople del barril en el cuello de encastre del barril de cerveza y hágalo girar 1/4 de vuelta en sentido horario para que se trabe en su lugar.

12. **Instalación de la manguera de CO_2 al acople del barril:** Coloque el extremo libre de la manguera de aire (roja) en la conexión del acople del barril. Fije la manguera con la abrazadera restante a presión (auto ajustables) proporcionada. (Use una pinza para ajustar la abrazadera y asegurarse de que no haya pérdidas).

13. **Instalación de la manguera de cerveza al acople del barril:** Atornille la tuerca de la manguera de cerveza al acople del barril y ajústela firmemente con la mano. **NOTA IMPORTANTE:** La arandela de goma negra suministrada debe instalarse dentro de la tuerca de conexión de la manguera de cerveza antes de conectarla al acople del barril.

14. **Conexión entre el acople del barril y el barril de cerveza:** Antes de hacer (abrir) la conexión entre el acople del barril y el barril de cerveza, asegúrese de que la canilla de la torre de cerveza esté en la posición de cerrado. (con la manija derecho hacia atrás). Para conectar el tanque, tire de la manija del acople del barril y empuje hacia abajo hasta que se trabe en su lugar. Escuchará que la manija hace 'clic' en su posición final hacia abajo. **Ver Fig. 8.**

15. **Apertura de la válvula principal del cilindro de CO_2:** Antes de abrir la válvula principal ubicada arriba del cilindro de CO_2. Asegúrese de que la válvula de corte "secundaria" ubicada en el caño inferior del regulador esté cerrada. **Ver Fig. 9.**
NOTA: Cuando la válvula secundaria (manija) está en posición horizontal (este/oeste), la válvula está cerrada. Cuando la válvula secundaria (manija) está en posición vertical (norte/sur), la válvula está abierta. Para abrir la válvula principal del cilindro de CO_2, gire (lentamente) la válvula principal en sentido contra horario hasta que se abra completamente. Notará que las agujas de los dos indicadores comienzan a moverse.

16. **Ajuste del regulador de CO_2:** El regulador de CO_2 tiene dos medidores de presión. **Ver Fig. 11.** El medidor superior #1 indica la presión "BAJA" (dentro del barril) y debe ajustarse a la presión de trabajo correcta entre 10 ~ 12 psi/libra. El medidor inferior #2 indica la presión "ALTA" (del cilindro de CO_2) y no se puede ajustar. El indicador de alta presión también funciona como un indicador de combustible avisándole cuando el cilindro de CO_2 necesita ser recargado.

IMPORTANTE: La presión interna de trabajo del barril de cerveza debe ajustarse y mantenerse entre 10 y 12 psi/libra. Para ajustar el indicador de "baja" presión:

- Afloje la tuerca de traba de ajuste #3 con una llave ajustable. **Ver Fig. 10.**
- Con un destornillador plano, gire el tornillo de ajuste del regulador #4. **Ver Fig. 10.** El giro del tornillo en sentido horario aumentará la presión. El giro del tornillo en sentido contra horario disminuirá la presión.
- Al alcanzar la presión de trabajo deseada, vuelva a ajustar la tuerca de traba de ajuste #3
- Ahora está listo para servir cerveza fría.

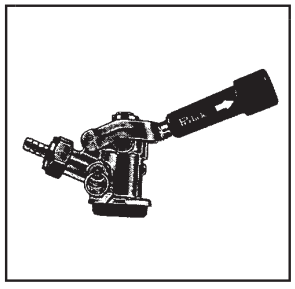


Fig. 7

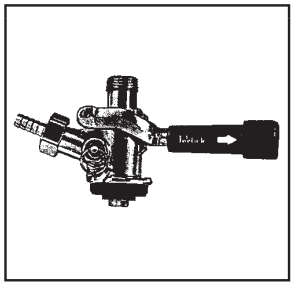


Fig. 8

Fig. 9

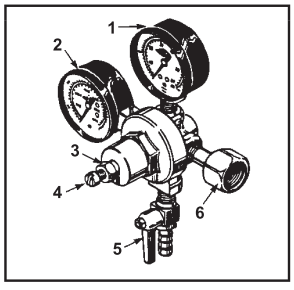


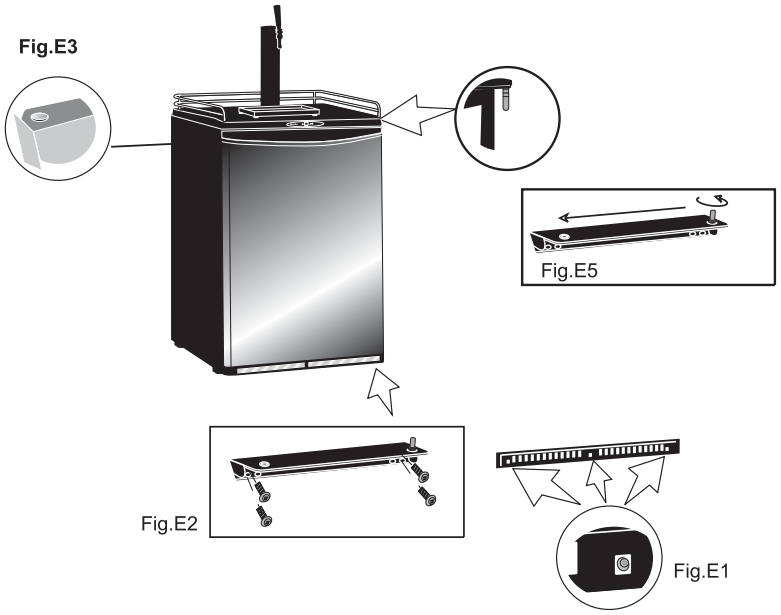
Fig. 10

PREPARACIÓN DE SU "CHILL 'N TAP"

NOTA IMPORTANTE: Antes de proceder con las opciones de configuración de esta página, quite el barril y el cilindro de CO2 (si es que está instalado) del refrigerador de barril. Cuando haya terminado, deje la unidad en posición vertical durante 1 hora antes de ponerla en funcionamiento.

Cambio de la dirección de abertura de la puerta

1. Acueste la unidad sobre su parte posterior.
2. Quite la rejilla qui tando los tres tornillos de sujeción. (Su ubicación se muestra en **Fig. E1**).
3. Quite los cuatro tornillos de la bisagra inferior de la puerta (**Fig E2**).
4. Tire de la puerta hacia abajo hasta que se desenganche de la clavija de la bisagra superior.
5. Quite la tapa plástica de los orificios para tornillos de la parte superior (Fig E3) izquierda y colóquelos en la parte superior derecha del marco de la puerta.
6. Desatornille la clavija de la bisagra superior de la puerta (**Fig E4**) del lado dere cho de la mesada y colóquela en el lado izquierdo de la
7. Coloque la puerta nueva mente en el gabinete y empújela hacia arriba hasta que la clavija superior se inserte en la pare superior de la puerta.
8. Quite la clavija del soporte inferior de la puerta y colóquela en la bisagra inferior como se indica en la **Fig. E5**.
9. Vuelva a colocar la clavija de soporte inferior en el lado derecho de la puer ta.
10. Asegúrese de aliñar la puerta con el gabinete antes de ajustar los tornillos de la bisagra inferior al gabinete.
11. Vuelva a colocar la rejilla. de entra da/salida.



Instalación de las ruedas

Las rueditas con traba deben instalarse en el frente de la unidad para facilitar el acceso.

1.Acueste la unidad sobre su parte posterior.
2.Quite las cuatro (4) patas ajustables.
3.Instalación de las ruedas (como se indica en la Fig A).

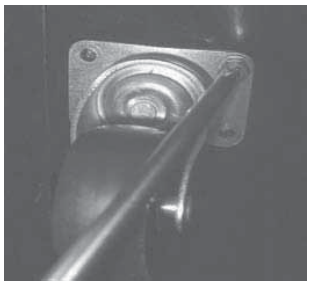


Fig A

□Si la unidad est□ en posici□n horizontal, debe mantenerse en posici□n vertical durante 20 minutos antes de ser enchufada.

INSTRUCCIONES DE USO

Temperatura de la cerveza

Una temperatura adecuada y uni□orme es un □actor importante a tener en cuenta al □uardar y servir cerve□a de barril. Por eso, si□a las indicaciones detalladas a continuaci□n:

□La cerveza puede congelarse, por lo que es importante seleccionar y mantener temperaturas de funcionamiento apropiadas dentro del refrigerador. □La cerveza empezar□ a congelarse a 2□□F (-2□C)

□Las temperaturas □ptimas para servir cerveza fr□a oscilan entre los 36□y 40□F (2□y 4□C)

□Si la cerveza est□ demasiado fr□a o demasiado caliente, puede haber p□rdida del sabor, cambios en el gusto y problemas para servirla.

□Controle peri□dicamente las temperaturas dentro de su enfriador de barriles de cerveza (haga los a□ustes necesarios).

□□ antenga la puerta del enfriador cerrada el mayor tiempo posible para evitar fluctuaciones de temperatura.

Selecci□n de Temperatura

□La temperatura se controla a□ustando/fi□ando la perilla de control del termostato. Para encender la unidad y lograr el m□ximo enfriamiento r□pidamente.

□Gire la perilla de control de la temperatura en el sentido de las agu□as del relo□hasta la posici□n m□s ale□ada (m□ximo) en la secci□n azul (ancha) del dial de control graduado (Fig. A)

□De□e que la unidad funcione a esta temperatura durante 3-4 horas.

□Cuando se alcance el enfriamiento m□ximo, gire la perilla de control de la temperatura hasta una temperatura moderada/media.

□Para apagar el enfriador de vinos (ausencia de enfriamiento), gire la perilla de control a la posici□n “Apagado” (0) para desconectar temporalmente el ciclo de enfriamiento. Si planea no usar el enfriador de vinos durante largos per□odos, desconecte del suministro el□ctrico y de□e la puerta parcialmente abierta.

NOTA: Si la unidad est□ desenchufada o apagada, o se cort□ el suministro el□ctrico, debe esperar de 3 a □ minutos para volver a encender la unidad.

Fig A

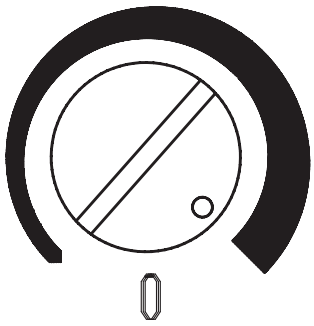
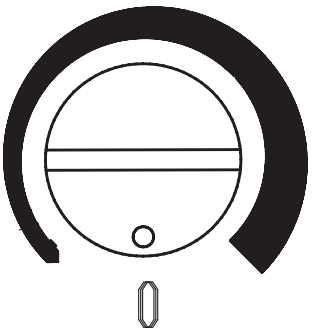


Fig B



INSTRUCCIONES DE USO

COMO HACER...

Para Reemplazar un cilindro de CO_2 vacío

1. Cierre la válvula principal del cilindro (A) girándola en sentido horario. **Ver Fig. 11.**
2. Cierre la válvula de paso secundaria (C) girándola hasta la posición horizontal (este/oeste) en el caño inferior. **Ver Fig. 11.**
3. Quite la abrazadera y la manguera de aire del regulador.
4. Quite el conjunto del regulador (E) del cilindro vacío. **Ver Fig. 11.**
5. Quite la tapa protectora del cilindro de CO_2 nuevo o de reemplazo.
6. Vuelva a colocar el conjunto del regulador (E) en el cilindro nuevo o de reemplazo. **Ver Fig.11.**
7. Vuelva a colocar la manguera de aire en el regulador (conector) y fíjela con la abrazadera.
8. Abra lentamente la válvula principal (A) completamente. **Ver Fig. 11.**
9. Vuelva a ajustar la presión del regulador (D) (si es necesario) entre 10 ~ 12 psi/libra.
10. Abra la válvula de paso secundaria (C) girándola hasta la posición vertical (norte/sur) en el caño inferior.

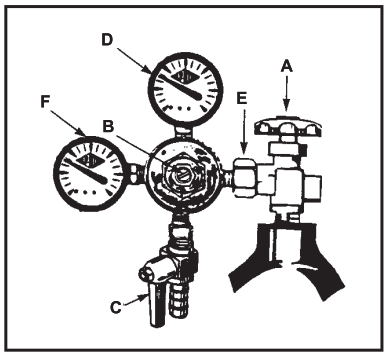


Fig. 11

Para Conectar el Barril

IMPORTANTE: No agite innecesariamente los barriles. Si se ha agitado (durante el transporte o la instalación) déjelo reposar por 1 ~ 2 horas antes de conectarlo.

- Antes de conectar un barril, asegúrese de que la canilla de la cerveza esté cerrada.
- Quite completamente la tapa protectora (tapa identificadora) del barril de cerveza.
- Verifique que la manija del acople del barril esté en la posición de cerrado. **Ver Fig. 7**
- Inserte el acople del barril en el cuello de encastre del barril de cerveza y hágalo girar una vuelta en sentido horario para que se trabe en su lugar.
- Tire de la manija de acople del barril hacia fuera y hacia abajo hasta que se trabe en su lugar. **Ver Fig.8.** Esto activa ambas líneas de presión, la de la cerveza y la del CO_2.

El barril ya está conectado y listo para servir cerveza.

INSTRUCCIONES DE USO

Técnica correcta para servir

El uso de la técnica correcta para servir cerveza le permitirá llenar un vaso de 8 onzas en cuatro segundos, dejando aproximadamente 3/4" – 1" de 'espuma'.

1. Enjuague un vaso "Apto para Cerveza" con agua fría.

2. Coloque el vaso debajo de la canilla e inclínelo a un ángulo de 45º. (Como se muestra en la **figura 12)**. Dejando aproximadamente 1/4" entre el vaso y la canilla.

3. Baje completamente la manija del surtidor y llene el vaso 2/3. (Como se muestra en la **figura 13)**.

4. Nivele el vaso y termine de llenarlo agregándole cerveza en el centro. (Como se muestra en la **figura 14).**

5. Asegúrese de retornar la manija completamente a su posición previa de "cerrado" al terminar de servir.

Fig. 12

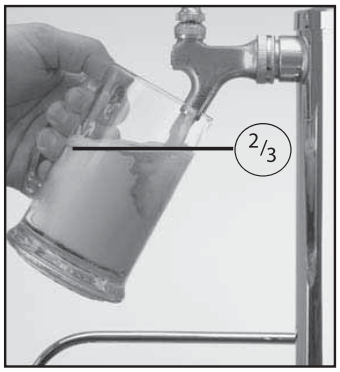


Fig. 13

Fig. 14

NO…

- Comience a servir con el vaso parado.
- Use vasos congelados, ya que la diferencia de temperatura entre el vaso congelado y la cerveza del barril puede producir demasiada espuma.
- Abra parcialmente (o lentamente) la manija del surtidor; esto provocará turbulencias innecesarias en la canilla del surtidor mientras la cerveza pase por ella, produciendo una cantidad considerable de espuma en el vaso.

Fig. 15

DKC645BLS - 57.pdf 2007-3-8 9:41:54

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO…

La limpieza y el mantenimiento periódicos son factores muy importantes en la vida útil del barril, la calidad de la cerveza servida así como la operación diaria sin problemas de su Refrigerador de Barril Chill 'N Tap.

… del Refrigerador de Barril

- No hace falta descongelar el refrigerador, ya que el hielo acumulado en el evaporador se descongela automáticamente. El hielo acumulado en el evaporador al usar un compresor se evaporará automáticamente (una vez que se apague el compresor). El agua de deshielo se acumula dentro del caño de drenaje y sale por el orificio de drenaje de la pared posterior sobre una bandeja de drenaje ubicada sobre el compresor, donde se evapora.
- Siempre desconecte el cable de alimentación antes de limpiar y/o reparar el artefacto. No use limpiadores muy fuertes ya que podrían dañar el panel de control y/o las superficies pintadas. Limpie el exterior del gabinete con agua tibia y detergente liviano. Limpie el interior con agua tibia y detergente liviano, agregándole una o dos cucharadas de vinagre. Luego de limpiarlo, conecte el artefacto al tomacorriente.
- Si no piensa usar el artefacto por mucho tiempo, desenchúfelo del tomacorriente. Límpielo y deje la puerta ligeramente abierta para evitar la acumulación de hongos/moho dentro del gabinete.

... del Sistema Surtidor

Las mangueras de cerveza deben limpiarse periódicamente debido a la acumulación de cristales que ocurre en los accesorios, mangueras y conectores comúnmente llamado "acumulación". Si la "acumulación" no se quita completamente durante el proceso de limpieza, dejará una superficie no higiénica que puede acumular microorganismos que provocarán un sabor indeseable y/o harán que la cerveza pierda cuerpo. Mucha cantidad de "acumulación" también causará problemas en el surtidor que van desde mucha espuma hasta no espuma, independientemente de los niveles de CO_2 o de la calidad (edad) de la cerveza del barril.

La limpieza periódica de las mangueras y de la canilla, con el equipo y limpiadores correctos, elimina la formación de "acumulación" protegiendo la integridad del producto y la condición del sistema surtidor y de los sellos. La manguera del surtidor (cerveza) debe limpiarse aproximadamente cada tres (3) semanas o cada barril de por medio, lo que ocurra primero. La canilla del surtidor debe limpiarse todas las semanas o antes de cada uso si no se usa constantemente. **Nota:** Si tiene dificultad en manejar la palanca de la canilla, es una indicación de que necesita limpieza. * NO fuerce la manija en ese caso, ya que podría dañar la manija y/o la canilla, y no estará cubierto por la garantía.

Un paquete común de limpieza le servirá para aproximadamente ocho (8) limpiezas de mangueras.
Los equipos de limpieza están disponibles para su compra a través de nuestro departamento de soporte de post venta. Para obtener mayor información, llame al 1-800 26-DANBY (1-800-263-2629)

DKC645BLS - 58.pdf 2007-3-8 11:19:47

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO…

... de los vasos "Aptos para Cerveza"

- Mantenga condiciones sanitarias muy estrictas en el área de lavado de los vasos.
- Nunca lave los vasos junto con utensilios usados para servir comida. Las partículas de comida y/o residuos pueden afectar la calidad/sabor de la cerveza.
- Los detergentes de cocina comunes están basados en grasa y dejarán una película aceitosa en el vaso la que causará que la cerveza pierda el gas muy rápidamente. Por lo tanto, le recomendamos que use un detergente especialmente diseñado para limpiar vasos de cerveza el cual es inodoro y no está basado en grasa, en lugar de detergentes comunes.
- Evite secar los vasos con toallas ya que tienden a dejar residuos de pelusa en la superficie de los vasos.
- Le recomendamos usar los vasos de cerveza sólo para cerveza. Los lácteos y otros productos alimenticios dejan residuos que pueden afectar la calidad/sabor de la cerveza.

... del Regulador de Presión de CO_2

- Controle periódicamente los reguladores de presión para asegurarse de que la presión de trabajo permanezca constante. (10~12psi/lbs)
- Tenga siempre el equipo en buen estado.

... del Barril de Cerveza

La cerveza de barril debe tratarse como un producto alimenticio.

Es muy importante que lo almacene y lo maneje correctamente.

- La cerveza de barril debe guardarse inmediatamente en un gabinete refrigerado.
- La cerveza de barril tiene fecha de vencimiento, la cual es en "promedio" 30 días después de haberla abierto. Al mantener el barril de cerveza presurizado (con CO_2), y con el mantenimiento adecuado del sistema de suministro, la fecha de vencimiento puede extenderse a aproximadamente 60 días (o más).
- Los barriles de cerveza deben guardarse (refrigerados) separados de otros productos alimenticios.

DKC645BLS - 59.pdf 2007-3-8 11:23:46

ANTES DE LLAMAR POR ASISTENCIA

DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Qué Hacer
Mucha espuma.	Barril recientemente agitado	Si recién se ha transportado el barril, debe dejarlo reposar por un mínimo de dos (2) horas antes de conectarlo.
	Regulador ajustado incorrectamente	Verifique que la "BAJA" presión (CO_2) esté entre 10 y 12 psi.
	Temperatura interna del refrigerador de barril (o barril de cerveza) demasiada alta.	Verifique que el refrigerador de barril esté trabajando entre 36 y 40º F (2 y 4º C). Si el refrigerador de barril se expuso a altas temperaturas por mucho tiempo, déle suficiente tiempo para enfriarse antes de intentar usarlo.
	Acumulación de presión	Active la válvula de liberación de presión ubicada en el acople del baril por 3 segundos.
	Técnica para servir incorrecta	Ver "Técnica correcta para servir" en la página 56.
Sin gas, no se forma espuma.	incorrectamente	Verifique que la "BAJA" presión CO_2 esté entre 10 y 12 psi.
	El vaso no es "Apto para Cerveza"	Los residuos de aceite en el vaso disolverán rápidamente la formación de espuma. (Vea "Vasos Aptos para Cerveza" en la página 58)
	Manguera del surtidor muy larga.	Todas las temperaturas y ajustes de presión recomendados están calculados para una manguera del surtidor de cinco (5) pies de largo.
	Cilindro de CO_2 Regulador ajustado	Verifique que el medidor de "ALTA" presión no indique 0 psi. Rellénelo si es necesario.
No sale cerveza del surtidor	Válvula del CO_2 cerrada y/o válvula de paso.	Verifique que ambas llaves, la de CO_2 y la del regulador estén abiertas.
	Cilindro de CO_2 vacío	Verifique que el medidor de “ALTA” presión no indique 0 psi. Rellénelo si es necesario.
	Barril de cerveza vacío	Reemplace el barril de cerveza
	Manguera o surtidor obstruido	Verifique que no hayan torceduras u obstrucciones en la manguera de aire (roja) o la del surtidor (transparente) y que ninguna esté congelada.
	Conexiones incorrectas	Verifique que todas las conexiones estén ajustadas y todos los sellos en su lugar y en buenas condiciones.

DKC645BLS - 60.pdf 2007-3-8 11:24:16

DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS (Cont.)

Problema	Posible Causa	Qué Hacer
La cerveza sale chisporroteando	El sistema surtidor necesita limpieza	Vea "Limpieza y Mantenimiento" en la página 57-58
	Acople del barril instalado incorrectamente	Verifique el sello entre el barril y la canilla
	Manguera o surtidor obstruido	Verifique que no hayan torceduras u obstrucciones en la manguera de aire (roja) o la del surtidor (transparente) y que ninguna esté congelada.
	Técnica para servir incorrecta	Ver "Técnica correcta para servir" en la página 56.
La canilla pierde	La manija no se ha retornado completamente a la posición de cerrado	Luego de servir, verifique que la manija vuelva a la posición de cerrado.
	La canilla requiere limpieza	Vea "Limpieza y Mantenimiento" en la página 57-58
El cilindro de CO_2 se descarga rápidamente	Conexión incorrecta, pérdida de aire.	Verifique la correcta conexión de la manguera de aire al regulador de CO_2, y/o verifique las posibles pérdidas en la manguera.
Dificultad moviendo la manija del canilla	La canilla requiere limpieza	Vea "Limpieza y Mantenimiento" en la página 57-58
	Vástago de la manija dañado	Quite la manija y tuercas del conector e inspeccione el vástago para ver si está dañado
Gusto y/o aroma anormal en la cerveza	El sistema surtidor necesita limpieza	Vea "Limpieza y Mantenimiento" en la página 57-58
	Sistema de surtidor contaminado	Revise las mangueras por posibles pérdidas. Verifique que todas las conexiones estén ajustadas y todos los sellos en su lugar y en buenas condiciones.
	La cerveza está vencida	Reemplace el barril de cerveza

Danby®

GARANTÍA LIMITADA PARA ELECTRODOMÉSTICO

Este producto de calidad está garantizado contra defectos de fabricación, incluyendo partes y mano de obra, siempre y cuando la unidad se utilice bajo las condiciones normales de funcionamiento para las que fue diseñado.

Esta garantía está solamente disponible para la persona que haya comprado originalmente esta unidad directamente de Danby Products Limited (Canada) o Danby Products Inc. (U.S.A.) (en adelante "Danby") o uno de sus distribuidores autorizados, y no es transferible.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Las piezas plásticas, se autorizan por treinta (30) días solamente a partir de la fecha de la compra, sin las extensiones proporcionadas.

Primeros 12 meses Durante los primer 12 meses, cualquier parte en buen estado de este producto que resulte defectuosa, incluyendo cualquier sistema sellado, será reparado o reemplazado, a opción del fabricante, sin cargo para el comprador ORIGINAL.

Para obtener Servicio Danby se reserva el derecho de limitar la cobertura de Servicio en Domicilio sujeto a la proximidad de un Taller de Servicio Autorizado. Para todo artefacto que requiera servicio fuera del área limitada de Servicio en Domicilio, el cliente será responsable por transportar dicho artefacto hasta el Taller de Servicio Autorizado mas cercano. Consulte Límites del servicio técnico a domicilio, a continuación. Comuníquese con el distribuidor donde haya comprado la unidad, o llame al Taller de Servicio Autorizado más cercano, donde debe ser reparada por un técnico calificado. Si esta unidad es reparada en otro lugar que no sea un Taller de Servicio Autorizado, o si la unidad se utiliza para aplicaciones comerciales, Danby no se hará responsable de ninguna forma y la garantía será anulada.

Límites del servicio técnico a domicilio Si el electrodoméstico está instalado en un lugar que se encuentra a 100 kilómetros (62 millas) o más del centro de servicios más cercano, se debe llevar la unidad al Centro de servicios Danby autorizado más cercano, ya que dicho servicio sólo puede realizarlo un técnico calificado y certificado por Danby para prestar servicios de garantía. Los cargos por transporte desde y hacia el lugar en que se efectúe el servicio técnico no están cubiertos por esta garantía y son de responsabilidad del comprador.

Nada dentro de esta garantía implica que Danby será responsable por cualquier daño que hayan sufrido los alimentos u otros contenidos de este aparato, ya sea debido a un defecto del aparato, o su uso, adecuado o inadecuado.

EXCLUSIONES

Salvo lo aquí indicado por Danby, no existen otras garantías, condiciones o representaciones, explícitas o implícitas, concretas o intencionales por parte de Danby o sus distribuidores autorizados y todas las demás garantías, condiciones o representaciones, incluyendo cualquier garantía, condiciones o representaciones bajo cualquier Acta de Venta de Productos o legislación o estatuto similar, quedan de esta forma expresamente excluidas. Salvo lo aquí indicado, Danby no serán responsables por ningún daño a personas o bienes, incluyendo la propia unidad, sin importar su causa, o de ningún daño indirecto causado por el desperfecto de la unidad, y al comprar esta unidad, el comprador acepta por la presente, indemnizar y proteger a Danby contra cualquier reclamo por daños a personas o bienes causados por la unidad.

CONDICIONES GENERALES

No se considerará ninguna de estas garantías o seguros cuando el daño o la necesidad de reparación sea el producto de los siguientes casos:

1) Falla del suministro eléctrico.
2) Daños en tránsito o durante el transporte de la unidad.
3) Alimentación incorrecta, como bajo voltaje, instalación eléctrica defectuosa o fusibles inadecuados.
4) Accidente, modificación, abuso o uso incorrecto del artefacto, tal como insuficiente ventilación del ambiente o condiciones de operación anormales (temperatura ambiente extremadamente alta o baja).
5) Utilización comercial o industrial (v.g., si el electrodoméstico no está instalado en una vivienda particular).
6) Incendio, daños por agua, robo, guerra, disturbios, hostilidades, actos de fuerza mayor como huracanes, inundaciones, etc.
7) Pedidos de servicio debido a desinformación del usuario.
8) Instalación inadecuada (v.g., instalación empotrada de un electrodoméstico diseñado como unidad independiente o uso de un electrodoméstico al aire libre que no está aprobado para dicho fin).

Para acceder a la garantía se solicitará un comprobante de compra; por lo tanto, guarde su recibo. En caso de necesitar servicio de garantía, presente ese documento al TALLER DE SERVICIO AUTORIZADO.

Servicio de Garantía
Servicio en Domicilio

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

1-800-263-2629

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

04/09

KEG COOLER
The model number of your Keg Cooler is found on the serial plate located on the back, top left-hand corner of the refrigerator.

All repair parts are available for purchase or special order when you visit your nearest service depot. To request service and/or location of the service depot nearest you, call the toll free number listed to the left in Canada and the U.S.

When requesting service, or ordering parts, always provide the following information:

- **Product Type**
- **Model Number**

GLACIÈRE DE BIÈRE PRESSION
Le numéro del modèle de votre GLACIÈRE DE BIÈRE PRESSION se trouve sur la plaque d'identification qui se trouve sur le coin du haut gauche de l'arrière du réfrigérateur.

Toutes les pièces de rechange sont disponibles immédiatement ou peuvent être commandées de votre Centre de Service régional. Pour obtenir le service et/ou le Centre de Service le plus proche, téléphonez le numéro sans-frais indiqué á gauche pour le Canada et les États-Unis.

Ayez les informations suivantes á la portée de la main lors de la commande de pièces ou service:

- **Genre de produit**
- **Numéro de modèle**

BARRIL REFRIGERADOR
El número del modelo de su BARRIL REFRIGERADOR se encuentra en la placa de serie ubicada en el ángulo posterior superior izquierdo del refrigerador.

Todas las piezas de repuesto se encuentran disponibles la para compra o por pedido especial cuando Ud. visite su departmento de servicio y/o la ubicacción del departmento de servicio más cercano, llame al número de marcando gratis que aparece a la izquierda en el Canada y en los E.U.

Cuando solicite servicio o encargue repuestos, siempre proporcione la siguiente informacción:

- **Tipo de producto**
- **Número de modelo**

Tel: 1-800-26-**Danby**
(1-800-263-2629)

Model • Modèle • Modelo
DKC5811BSL

Danby Products Limited, Ontario, Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc., Findlay, Ohio, USA 45840